ACQUISTATO IL .....

"Novaserra" Greco di Tufo DOCG 2024 2024



Un bianco campano che spicca per la versatilità

Alla famiglia Mastroberardino si deve il recupero ed il rilancio dell'antico vitigno "Greco", in fase di estinzione, l'identificazione dell'area di produzione e la sua vinificazione in purezza. Frutto di una rigorosa cernita delle uve, Novaserra, divenuto un classico, esprime una complessità organolettica mai raggiunta. In etichetta sono riprodotti i particolari di un dipinto di Raffaele De Rosa, realizzato su una delle volte delle grotte di affinamento.

Difficile pensare alla Campania del vino senza fare riferimento alla cantina Mastroberardino che è una delle più antiche e importanti realtà produttive della regione. Risale addirittura al 1878 quando venne fondata da Angelo Mastroberardino ad Atripalda, alle porte di Avellino. Dopo il disastro della fillossera, la famiglia si impegnò in un lungo processo di riscoperta e soprattutto di valorizzazione dei grandi vitigni autoctoni e delle tipicità dell'Irpinia, convinti di poter avere successo non solo in Campania e in Italia ma in tutto il mondo. Scommessa vinta! Mastroberardino è oggi, infatti, una grandissima realtà che può contare su oltre 250 ettari vitati, divisi in diverse tenute, sparse nelle aree più vocate della regione. E tra i suoi vini si trovano alcune delle etichette campane più premiate dalla critica enologica internazionale.

La Vigna

Terreno	Suolo franco-argilloso, calcareo con presenze di tracce vulcaniche
Esposizione	550m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	100% Greco di Tufo
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	pronto da bere fino a 10 anni di longevità
Abbinamento	antipasti: frutti di mare, carni bianche, minestre di legumi, primi: con crostacei e risotto ai funghi, secondi: frittura di pesce, pesci al forno e formaggi molli non stagionati
Vinificazione	Vinificazione classica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, affinamento in bottiglia 4 mesi
Sensazioni	Frutti maturi, l'albicocca, agrumi sentori minerali

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821