ACQUISTATO IL .....

"Redimore" Irpinia Aglianico DOC 2020 2020

La vera anima dell'Aglianico

Non esiste una cantina campana più profondamente legata all'Aglianico di Mastroberardino. E qesto Redimore, prodotto con uve che provengono dalla Tenuta Mirabella Eclano, è senza dubbio uno dei più rappresentativi. Un vigneto di circa 15 anni d'età, ottimamente esposto su una collina di circa 400 metri sul livello del mare. La vinificazione prevede una lunga fase di macerazione sulle bucce e una maturazione in legno per un periodo non inferiore ai 12 mesi a cui fanno seguito altri 6 mesi in bottiglia. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso. Al naso domina la piccola frutta rossa, con suadenti note speziate e di caffè. In bocca è ricco, corposo e decisamente lungo nel finale. Un vino importante che richiede il giusto abbinamento per dare il meglio di sé.

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 profondo a tessitura franco-sabbiosa, ben drenato con argilla in profondità.
Esposizione	400 m s.l.m.
Allevamento	Sistema di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	irpinia agianico100%
Gradazione	13,5%
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	da bere pronto con invecchiamento che va oltre 10 anni
Abbinamento	Antipasti: salumi e formaggi stagionati; primi piatti portate elaborate con sughi di carne, funghi e tartufi; secondi piatti carni rosse e cacciagione alla brace e dalle lunghe cotture
Vinificazione	Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata, affinamento in barrique di rovere per circa 12 mesi e altri 6 mesi in btg.
Sensazioni	Bouquet complesso, intenso e avvolgente, aromi di frutti rossi in particolare, fragole e lamponi, spezie come vaniglia, tabacco e cacao

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821