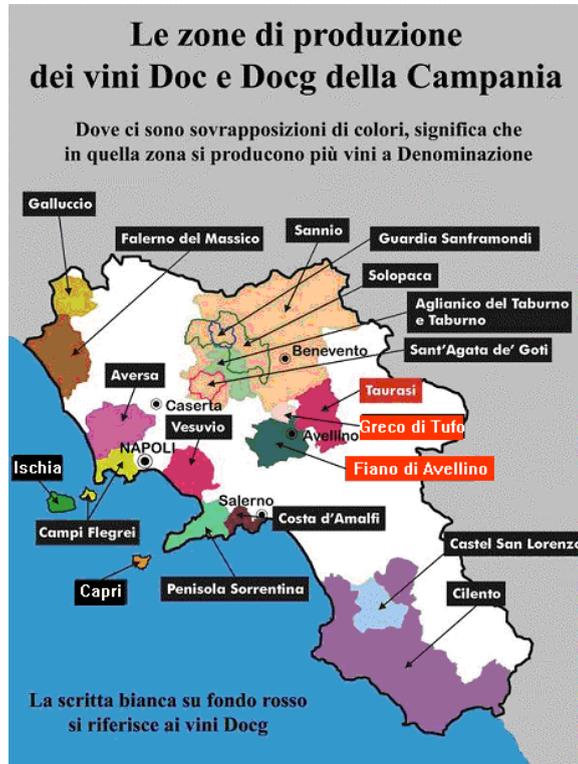




Degustiamo un sorso **Mastroberardino – DOCG Taurasi – Radici - 2001**

Il vino non è un mondo semplice, è un mondo di valori sedimentati, con il quale generazioni si cimentano apprendendo e fornendo a propria volta contributi. È un patrimonio che si accresce lentamente, con fatica, facendo tesoro di errori, difficoltà, scegliendo possibilmente sempre la via maestra, che quasi mai coincide con la più breve. È saper attendere gli eventi con una visione di ampio respiro, senza cedere alle lusinghe del risultato immediato, influenzando con il proprio agire il quotidiano ma rispettando la coerenza del disegno superiore. È tutto questo e tanto ancora, grande, sconfinato, che induce gli esponenti di famiglia Mastroberardino a percepire se stessi come interpreti che ricevono un testimone per ritrasmetterlo a propria volta e, in tale consapevolezza, stimano il proprio ruolo come tappa di un percorso armonico, in cui tutto e parti si fondono insieme, inscindibilmente, in ossequio al messaggio culturale che questa lunga storia incorpora e tramanda ...

Nella storia bimillenaria dell'Aglianico il Taurasi, il vino delle 'vigne opime' dell'antica Taurasia di cui parla Tito Livio, ha una sua storia confortata da una successione di annate che hanno avvinto per stile e personalità. Radici, prodotto per la prima volta nel 1986, costituisce il risultato di una ricerca lunga e accurata riguardante esposizione, composizione chimico-fisica e giacitura dei terreni. Il maggior nerbo, la densa struttura, la concentrazione aromatica rappresentano i caratteri più evidenti di questo interprete prestigioso della viticoltura irpina



Classificazione: Taurasi Docg

Vitigni: Aglianico 100%

Caratteristiche del terreno: Argilloso calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Fine Ottobre

Produzione per ettaro: 70 quintali

Affinamento in legno: Circa trenta mesi tra fusti di rovere e barriques

Affinamento in bottiglia: Almeno diciotto mesi

Grado alcolico: 13,5%

Visiva: Rosso rubino dai riflessi aranciati

Olfattiva: Al naso offre un bouquet ampio, complesso, intenso con caratteri che ricordano tabacco, ciliegia, viola e frutti di bosco.

Gustativa: In bocca è avvolgente, elegante e persistente. Il retrogusto è caratterizzato da spiccate note di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: Accompagna arrosti di carni rosse, selvaggina in specie da pelo, piatti a base di spezie o tartufi e formaggi stagionati



Sommelier Express

Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Limpido, Rosso Rubino con tendenza al Granato, Consistente

Esame Olfattivo

Abb Intenso, Complesso, Fine, Etereo, Fruttato, Speziato, Tabacco, Cannella, Marmellata di prugne

Esame Gustativo

Secco, Caldo, Poco Morbido, Abb Fresco, Tannico, Abb Sapido, Robusto, Abb Equilibrato, Intenso, Persistente, Fine

Abbinamento gastronomico

Porchetta calda, Stufato di Manzo

www.mastroberardino.com

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org