



Mastroberardino®
1878

I VINI



Mastroberardino



ICON

CRU

HERITAGE

VILLA DEI
MISTERI



SMART

PASSITI
DA MUFFA
NOBILE

GRAPPE

OLI BIO

I VINI



Taurasi, Greco di Tufo,
Fiano di Avellino, Falanghina.
Il vino è l'anima di un luogo.

ICON

Il Progetto Stilèma

«Il progetto Stilèma nasce a testimonianza dell'amore di Antonio Mastroberardino per la sua terra, i suoi vitigni e i suoi vini, per i loro caratteri originari».

(Piero Mastroberardino)



Un amore che nel corso dei decenni, mentre Antonio mieteva successi ovunque diffondendone le qualità, si andava tramutando in **una pressante preoccupazione che quegli stessi caratteri potessero diluirsi, disperdersi, dileguarsi pian piano per effetto dell'azione dell'uomo**, dei processi di selezione del materiale genetico più produttivo, che spesso non è il più idoneo a garantire le migliori espressioni organolettiche di una specie.

Così Antonio, mio padre, mi ripeteva con crescente insistenza quanto fosse importante impostare un programma di ricerca che potesse ripercorrere a ritroso l'asse del tempo, riportarci alla viticoltura irpina di anteguerra, a una fase di minore contaminazione e di più profonda caratterizzazione varietale, **a uno stile di vini più marcatamente territoriale**, caratteristico di un territorio meno soggetto agli effetti distortivi di agenti esterni.

Gli elementi distintivi nei vini del progetto Stilèma partono innanzitutto **da scelte viticole**, miranti a porre in risalto caratteri diversi dalle più comuni tendenze di concentrazione e intensità. Il riferimento storico è coerente con la scelta di assemblare uve di diversi vigneti di famiglia, al fine di raccogliere insieme sfumature più articolate.



Piero Mastroberardino

Le lavorazioni in cantina seguono gli stessi principi, accentuando l'eleganza, e le sensazioni complesse che sfumano nella memoria, sintesi di delicatezza e finezza.

È questo il nostro modo di concepire la specificità dell'uomo nel suo ambiente, l'impossibilità di relegare il vino a un mero business, di cambiare varietà e terroir di riferimento per mera opportunità o convenienza contingente. È, in sintesi estrema, il concept di vino che la mia famiglia ha declinato per oltre due secoli: lo Stilèma Mastroberardino.



Scopri di più



STILÈMA

FIANO DI AVELLINO DOCG

Ispirato ai grandi Fiano degli anni '70 e '80 del Novecento, di grande modernità e straordinaria ricchezza sensoriale. Frutto di una particolare selezione di uve delle tenute di Montefalcione e Manocalzati, terreni assai diversi, in grado di conferire equilibrio tra freschezza e struttura, esaltando sapidità e mineralità. Un Fiano da scoprire.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino DOCG

VITIGNO

Fiano 100%

VIGNETO E TERRENO

Manocalzati: terreni argilloso-calcarei di medio impasto. Montefalcione: terreno sabbioso, sciolto, di matrice vulcanica. Altitudine media di 550 mslm. Sistema di allevamento a spalliera con potatura a guyot. Densità di impianto media di 4.000 ceppi/ha. Resa di circa 60 q/ha e 1,5 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni in media

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in acciaio a temperatura controllata (16°-18°). Affinamento su fecce integrali di fermentazione per circa 24 mesi, al fine di raccogliere notevoli doti di sapidità e longevità. La fermentazione malolattica ne arrotonda il profilo, donando morbidezza e persistenza. Circa il 10% del prodotto fermenta e affina in legno (barriques non di primo passaggio) per 12 mesi. Affina in bottiglia per almeno 18 mesi.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglia chiaro, con accenni di riflessi verdolini.



IL PROFUMO

Offre un bouquet ampio e complesso, con classici sentori di pietra focaia e note salmastre, poi mandorla fresca, cedro, erbe di campo.



IL SAPORE

Agile al palato, con sapori di mela matura, ostrica, un pizzico di mandorla tostata e una nota fumé, accompagnati da una sorprendente freschezza.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Mozzarella di bufala e portate a base di pesce e crostacei

Primi piatti

- Pasta e risotti ai frutti di mare o base di legumi e verdure

Secondi piatti

- Carni bianche, pesce alla griglia e formaggi freschi e stagionati



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Dopo diverse esperienze di degustazione dei bianchi Stilèma (Greco e Fiano), indichiamo sulla temperatura di servizio da consigliare 14/15°C

Scopri di più



STILÈMA

GRECO DI TUFO DOCG

Un Greco che rievoca i tratti stilistici dei grandi bianchi d'Irpinia degli anni '70 e '80 che hanno segnato la consacrazione di uno stile territoriale e che, al tempo stesso, offre caratteri di grande modernità e di straordinaria ricchezza organolettica. Stilèma Greco di Tufo è frutto di un assemblaggio di uve provenienti dalle tenute di Montefusco, Tufo e Petruro Irpino. Nelle lavorazioni di cantina è stata posta particolare attenzione alla fermentazione malolattica e alla fase di affinamento, che donano al vino densità e consistenza.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Greco di Tufo DOCG

VITIGNO

Greco 100%

VIGNETO E TERRENO

Montefusco, Tufo e Petruro Irpino: suoli franco-argillosi derivanti da roccia madre di arenaria e marne con una significativa presenza di calcare, tali da esaltare, anche grazie al particolare microclima collinare-montano, i caratteri di acidità, freschezza, verticalità, eleganza. Densità di impianto media di 4.000 ceppi/ha. Resa di circa 70 q/ha e 1,8 kg/ceppo

ETÀ DEL VIGNETO

25 anni in media

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in acciaio a temperatura controllata (16°-18°). Affinamento su fecce integrali di fermentazione per circa 18 mesi, al fine di raccogliere notevoli doti di sapidità e longevità. Circa il 7% del prodotto fermenta e affina in legno (barriques non di primo passaggio) per 12 mesi. Affina in bottiglia per almeno 18 mesi.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglia tenue con riflessi verdolini



IL PROFUMO

Il profilo olfattivo evidenzia note di frutta matura, litchi e pompelmo, fiori gialli, frutta secca, fichi ed erbe aromatiche, pietra umida, ostriche, note salmastre, sensazioni che ricordano il calcare, con pronunciate nuance fumé.



IL SAPORE

Sapore deciso ma agile, con una spiccata nota salina, accompagnata da una sorprendente freschezza, che gli conferisce bevibilità e finezza. Chiude con persistenza sottile e lunga.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Zuppe di pesce, zuppe di legumi, portate a base di crostacei, salmone affumicato, formaggi.

Primi piatti

- Pasta o risotti ai frutti di mare o a base di legumi e verdure.

Secondi piatti

- Carni bianche, crostacei, frittore di pesce e di verdure, formaggi freschi o a pasta molle.



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Dopo diverse esperienze di degustazione dei bianchi Stilèma (Greco e Fiano), indichiamo sulla temperatura di servizio da consigliare 14/15°C

Scopri di più



STILÈMA

TAURASI DOCG

Un vino austero e complesso, di eccellente bevibilità e un grande potenziale di invecchiamento. Una interpretazione moderna dello stile dei grandi Taurasi degli anni '50 e '60. Stilèma Taurasi è il frutto di un'opera di composizione e congiunzione di storie micro-territoriali differenti eppure sinergiche, che creano una forza espressiva unica e complessa. Pietradefusi, Montemarano, Paternopoli e Mirabella Eclano sono i diversi siti di famiglia da cui provengono le uve, differenti per altitudine, microclima e suoli.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Taurasi DOCG

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

Pietradefusi (350 m.s.l.m.) terreni argillosi; Montemarano (600 m.s.l.m.) terreni argilloso-calcarei; Paternopoli (540 m.s.l.m.) terreni di medio impasto con buon equilibrio tra argilla, limo e sabbia; Mirabella Eclano (400 m.s.l.m.) terreni di medio impasto con presenza di arenarie sabbiose e argilla. Densità di impianto media di 5.000 ceppi/ha. Resa di circa 60 q/ha e 1,2 kg/ceppo

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni in media

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre, prima decade di novembre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione (7/8 giorni) a temperatura controllata (18°-20°) al fine di moderare l'estrazione delle componenti fenoliche. Affinamento per circa 24 mesi in legno di rovere di Slavonia di circa 50 ettolitri e barriques di rovere francese (non di primo passaggio) e per almeno 30 mesi in bottiglia.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino tenue dai riflessi delicati, di luminosa trasparenza.



IL PROFUMO

Offre profumi complessi, nuance fruttate e floreali in armonia con sfumature speziate. Bouquet con note olfattive di ciliegia, prugna, mora, caramello, tabacco, vaniglia, cuoio e chiodi di garofano.



IL SAPORE

Al palato è fresco, sapido, agile, con una trama tannica setosa, ben equilibrata con tutte le altre componenti. Austero e complesso, dalla grande bevibilità.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Brodi dal sapore sapido, zuppe di miso, filetti di tonno scottati in padella.

Primi piatti

- Primi piatti con funghi, topinambur, porcini e tartufo.

Secondi piatti

- Anatra arrosto, taglieri di salumi, cacciagione, agnello alle erbe aromatiche.



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

50 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Scopri di più



NATURALIS HISTORIA

TAURASI DOCG

Naturalis Historia è un vino ottenuto con uve provenienti da un vigneto di circa 50 anni della nostra tenuta di Mirabella Eclano. Di grande struttura e longevo, rappresenta l'Irpinia, un territorio antico ed enigmatico che Virgilio definì: "Terra gelosa dei suoi tanti misteri".



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Taurasi DOCG

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta di Mirabella Eclano con un'esposizione a sud-est è caratterizzata da un suolo profondo, a tessitura franco-sabbiosa, di origine vulcanica, con argilla in profondità e presenza di tracce di calcare lungo tutto il profilo. L'altitudine è di 400 m. s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a cordone speronato. Densità d'impianto di 2.500 ceppi/ettaro. Resa di circa 40 q/ha e 1,6 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

Circa 50 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre, raccolta manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce (circa 25 giorni) a temperatura controllata (22°C-24°C). Affinamento in barriques di rovere francese per un periodo di 24 mesi. In bottiglia per almeno 30 mesi.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino intenso



IL PROFUMO

Bouquet complesso, ampio, intenso e persistente, offre aromi che ricordano la viola, il ribes, la mora selvatica, la fragola, la ciliegia nera, il cioccolato e la vaniglia.



IL SAPORE

Caldo, avvolgente, di grande struttura e morbidezza con aroma di prugna, ciliegia amara, lampone, confettura di fragola e spezie.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Salumi e formaggi stagionati

Primi piatti

- Pasta con sughi a base di carne, funghi e tartufi

Secondi piatti

- Carni rosse elaborate, cacciagione



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

50 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Scopri di più



RADICI

TAURASI DOCG

Espressione esemplare del vitigno Aglianico di Taurasi, questo vino rappresenta la storia e la cultura della viticoltura irpina. Vendemmia dopo vendemmia, senza mai disattendere le aspettative, il Taurasi Mastroberardino conserva intatta la personalità energica e la struttura corposa che lo hanno reso famoso nel mondo.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Taurasi DOCG

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

Montemarano, con esposizione a sud-est e terreno argilloso. Mirabella Eclano, con esposizione a sud-ovest e terreno franco-sabbioso ben drenato. Altitudine media di 450 m. s.l.m. Sistema di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato. Densità di impianto media di 4.000 ceppi/ha. Resa di circa 50 q/ha e 1,3 kg/ceppo

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre, inizi novembre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce (circa 25 giorni) a temperatura controllata (22°C-24°C). Affinamento in barriques di rovere francese e botti di rovere di Slavonia per circa 24 mesi e almeno 24 mesi in bottiglia.

FORMATI SPECIALI

0,375 lt, 1,500 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino intenso



IL PROFUMO

Offre un bouquet ampio, complesso, intenso e ricco di sentori che ricordano la ciliegia, la viola, i piccoli frutti rossi e un peculiare aroma speziato



IL SAPORE

Avvolgente ed elegante in bocca. Aroma di prugna, ciliegia nera, fragole e intense sensazioni speziate.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Formaggi stagionati, tartufi, funghi porcini

Primi piatti

- Ragòut e piatti con sughi e salse a lunga cottura e di spiccata sapidità

Secondi piatti

- Arrostiti di carni rosse e pietanze speziate



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

50 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Scopri di più



RADICI TAURASI

RISERVA DOCG

Radici, prodotto per la prima volta nel 1986, costituisce il risultato di una ricerca lunga ed accurata riguardante esposizione, composizione chimico-fisica e giacitura dei terreni. Il maggior nerbo, la densa struttura, la finezza aromatica rappresentano i caratteri più evidenti di questo interprete prestigioso della viticoltura irpina.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Taurasi DOCG Riserva

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

La parte alta del vigneto di Montemarano con un'esposizione a sud-est e un terreno argilloso – calcareo con forte presenza di scheletro. L'altitudine è di circa 550 m. s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a cordone speronato con una densità d'impianto di 3.500 ceppi/ha e una resa di circa 45 q/ha e circa 1,3 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Prima decade di novembre, raccolta manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce (circa 25 giorni) a temperatura controllata (22°C - 24°C). Affinamento in barriques di rovere francese e botti di rovere di Slavonia per un periodo di circa 30 mesi e almeno 40 mesi di affinamento in bottiglia.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt, 3,000 lt, 5,000 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino intenso



IL PROFUMO

Offre un bouquet ampio, complesso, intenso e particolarmente fine con caratteri che ricordano tabacco, spezie, ciliegia, frutti di bosco, prugna e note balsamiche.



IL SAPORE

Avvolgente ed elegante in bocca. Aroma di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero e liquirizia.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Formaggi stagionati, tartufi, porcini e insaccati

Primi piatti

- Ragôut e piatti con salse a base di carni e dalle lunghe cotture

Secondi piatti

- Carni rosse, cacciagione, arrostiti e portate speziate



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

60 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Scopri di più



TAURASI

RISERVA *Centotrenta* – 1999

Questa edizione speciale, in tiratura limitata, è dedicata a celebrare il centotrentesimo anniversario dall'anno di avvio delle esportazioni dei vini di famiglia Mastroberardino, nel 1878, ad opera del Cavaliere del Re Angelo Mastroberardino, il cui ritratto è riprodotto in etichetta insieme ai volti dei suoi due successori, il figlio Michele e poi Antonio, che nelle generazioni successive furono alfieri e ambasciatori di casa Mastroberardino in numerosi paesi del mondo.

DESCRIZIONE

Grande concentrazione di frutto con presenza di confettura di mora e marasca, note di rosa appassita, viola, pepe nero, noce moscata e legno nobile.

In bocca brilla per la gradevolezza della sua tattilità, la grana tannica è esemplare, dà corpo ad una splendida sensazione di velluto.

Finale lunghissimo e profondo.



ANNATA

1999

ANDAMENTO GENERALE

L'andamento climatico ha consentito di raggiungere un livello qualitativo omogeneo, con prerogative di prolungata longevità.

La vendemmia è iniziata a fine settembre con un andamento tranquillo, e asciutto fino a inizio novembre, con breve interruzione a metà ottobre per un paio di giorni di pioggia.

PIOVOSITÀ



TEMPERATURE MEDIE



EPOCA DI VENDEMMIA



RADICI TAURASI

ANTONIO – 2008

Questa edizione speciale, in tiratura limitata, è dedicata alla memoria del Cavaliere del Lavoro Antonio Mastroberardino, definito l' "Archeologo della viticoltura", che dal 1945 al 2014, anno della sua scomparsa, fu artefice del rilancio e del rinnovato successo internazionale dei vini di casa Mastroberardino. In etichetta è riportato un ritratto opera di suo figlio Piero, attuale leader dell'attività familiare.

DESCRIZIONE

Nel complesso i risultati qualitativi hanno raggiunto livelli straordinari e pongono l'accento su una spiccata caratterizzazione varietale. Timbri minerali si fondono con sfumature speziate di particolare leganza senza mai prevaricare le note fruttate varietali. Grande personalità, finezza, carattere deciso, complessità olfattiva davvero singolare, palato supportato da ottimo corpo e struttura con notevole persistenza e finale avvolgente.

ANNATA

2008

ANDAMENTO GENERALE

Andamento climatico di tutto l'anno molto favorevole. Dalla terza decade di agosto, fino ai primi giorni di settembre, si è registrato un abbassamento delle temperature con una rilevante escursione termica tra giorno e notte, importante per l'espressione e la salvaguardia degli aromi varietali.

Le giornate particolarmente soleggiate di ottobre e novembre hanno dato un contributo decisivo alla perfetta maturazione delle uve.

PIOVOSITÀ



TEMPERATURE MEDIE



EPOCA DI VENDEMMIA



MORE MAIORUM

FIANO DI AVELLINO DOCG

Prodotto con uve selezionate da singolo vigneto, More Maiorum è tra le massime espressioni del vitigno Fiano. Il vino rappresenta un omaggio alla tradizione delle vinificazioni dei bianchi in Irpinia, che erano lasciati affinare in legno e posti in degustazione agli appassionati dopo alcuni anni di cantina: da qui il nome, che rievoca appunto "il rispetto delle usanze degli antenati".



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino DOCG

VITIGNO

Fiano 100%

VIGNETO E TERRENO

Lapio, con esposizione a sud-ovest e un terreno argilloso-calcareo, con forte presenza di scheletro. L'altitudine è di 400 m. s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot, la densità di impianto è di 3.000 ceppi/ha e la resa di circa 50 q/ha e circa 1,6 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre, raccolta manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in bianco con fermentazione in barrique per circa 20 giorni a temperature controllate (18°C-19°C). Affinamento per circa 12 mesi in barriques e circa 48 mesi in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino intenso



IL PROFUMO

Complesso, ricco e di pregevole intensità. Spiccano note che ricordano la frutta secca, come arachidi e nocciola tostata, il miele, sensazioni floreali e decise note minerali.



IL SAPORE

Note minerali con travolgente sapidità, freschezza e morbidezza sono seguite da un lunghissimo finale di nocciola tostata.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Mozzarella di bufala e portate a base di pesce e crostacei

Primi piatti

- Pasta e risotti ai frutti di mare o base di legumi e verdure

Secondi piatti

- Carni bianche e formaggi freschi e stagionati



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre

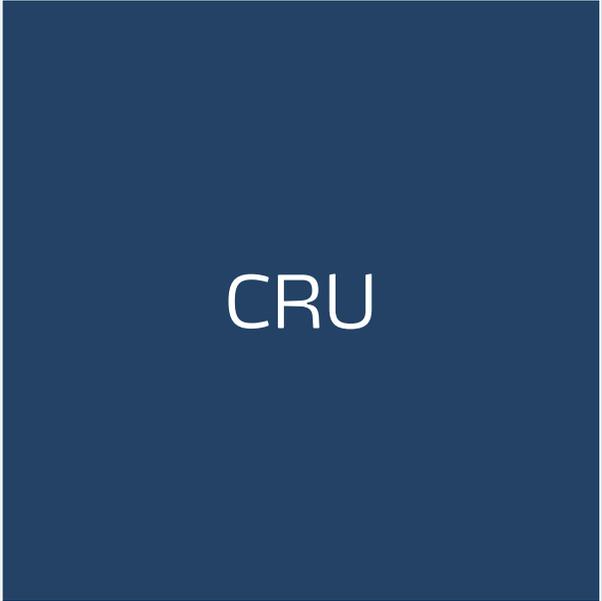


TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 °C

Scopri di più





CRU

RADICI

FIANO DI AVELLINO DOCG

Da un'attenta e continua ricerca per l'individuazione del miglior connubio vitigno-territorio nasce Radici, in una concezione in cui la complessità dei caratteri è esaltata da una densità inusuale per un vino bianco, che gli conferisce solidità e spessore: un ritorno alle "radici". Il vino è prodotto nella tenuta di Santo Stefano del Sole, luogo ove agli inizi del '700 si inaugura l'impegno in viticoltura della famiglia Mastroberardino. L'etichetta riproduce tratti di un dipinto opera di Maria Micozzi, realizzato su una volta delle grotte di affinamento della cantina.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino DOCG

VITIGNO

Fiano 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta è Santo Stefano del Sole, l'esposizione a sud-ovest e il suolo di tipo franco-sabbioso, profondo, ricco di elementi minerali, ben drenato. L'altitudine media è di 550 m. s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 4.000 ceppi/ha e una resa di circa 60 q/ha e circa 1,5 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Seconda metà di ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C).

Affinamento in bottiglia per tre/quattro mesi.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino



IL PROFUMO

Offre una moltitudine di aromi tra i quali erbe aromatiche (timo e salvia) sentori di pera, ananas, acacia, nocciola, agrumi, biancospino e sfumature floreali.



IL SAPORE

Vino di buona acidità ma ad un tempo di grande morbidezza. Gli iniziali sentori di pesca bianca e pompelmo si chiudono con spiccate note di frutta secca.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Insalate di mare, portate a base di legumi, formaggi freschi e a pasta filata

Primi piatti

- Piatti a base di pesce e crostacei

Secondi piatti

- Pesci al forno e alla griglia, formaggi non stagionati, carni bianche



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 °C

Scopri di più



NOVASERRA

GRECO DI TUFO DOCG

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.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Greco di Tufo DOCG

VITIGNO

Greco 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta è Montefusco con esposizione a sud-est e un suolo di tipo franco-argilloso, calcareo con presenza di tracce vulcaniche lungo il profilo. L'altitudine media è di 550 m. s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 4.000 ceppi/ha e una resa di circa 60 q/ha e circa 1,5 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

15 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C).

Affinamento in bottiglia per tre/quattro mesi.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino intenso



IL PROFUMO

Spiccano caratteri di albicocca, pera, mela, pesca, agrumi, mandorla verde, con note di salvia e sentori minerali.



IL SAPORE

Si apprezza un'ottima acidità, sensazioni che richiamano frutti maturi. Grande struttura e spiccata sapidità.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Minestre di legumi, carni bianche, frutti di mare

Primi piatti

- Risotti ai funghi, crostacei e tutti i piatti a base di pesce

Secondi piatti

- Pesci al forno, frittura, carni bianche, formaggi non stagionati e molli



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C

Scopri di più



MORABIANCA

IRPINIA FALANGHINA DOC

È frutto della selezione di uve provenienti da un singolo vigneto sito in Mirabella Eclano. È un vino unico, risultato di un attento studio di zonazione viticola della tenuta e nel contempo rappresenta una nuova prospettiva di espressione del vitigno Falanghina.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Irpinia Falanghina DOC

VITIGNO

Falanghina 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta è Mirabella Eclano, con un'esposizione a sud-ovest e un suolo di tipo franco-limoso, tufaceo, ricco di elementi minerali, ben drenato. L'altitudine media è di 400 m. s.l.m., il sistema di allevamento è guyot, con una densità di impianto di 4.000 ceppi/ha.

ETÀ DEL VIGNETO

15 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C). Affinamento in bottiglia per due/tre mesi.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo brillante con riflessi verdognoli



IL PROFUMO

Fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali, mela, pesca, agrumi, melone, kiwi e sfumature di odori floreali.



IL SAPORE

Conferma la freschezza grazie anche ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Finger food, insalate di mare

Primi piatti

- Semplici portate di pesce e crostacei

Secondi piatti

- Grigliate di calamari, polipi, piatti a base di crostacei



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

15 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

Scopri di più



REDIMORE

IRPINIA AGLIANICO DOC

Nella tenuta di Mirabella Eclano, un attento lavoro di recupero e selezione di antichi cloni di Aglianico, da un vigneto centenario a piede franco, ha portato alla propagazione di due biotipi. Uno di essi identificato con il nome **VCR 421 Antonio Mastroberardino** è stato iscritto come clone di famiglia nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite con pubblicazione in G.U. 43 del 20 febbraio 2021. Presenta caratteri distintivi di bassa produttività, grappolo spargolo con acini medi e bucce spesse.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Irpinia Aglianico DOC

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta è Mirabella Eclano, con un'esposizione a sud-ovest e un suolo profondo, a tessitura franco-sabbiosa, ben drenato, con argilla in profondità e presenza di tracce di calcare lungo tutto il profilo. L'altitudine media è di 400 m. s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a cordone speronato con una densità di impianto di 5.000 ceppi/ha e una resa di circa 50 q/ha e circa 1 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce (circa 20 giorni) a temperatura controllata (22°C-24°C).

Affinamento in barriques di rovere per un periodo di 12 mesi e in bottiglia per almeno 6 mesi.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino intenso



IL PROFUMO

Bouquet complesso, intenso e avvolgente: aromi di frutti rossi, in particolare fragola e lampone, insieme a note di vaniglia, tabacco, cacao e caffè.



IL SAPORE

Caldo, avvolgente, di grande struttura, di lunga persistenza e con notevole morbidezza.



ABBINAMENTI

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



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

30 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Scopri di più



LACRIMAROSA

IRPINIA ROSATO DOC

Frutto di un grande territorio, quello irpino, fortemente vocato alla produzione di Aglianico. È da quest'uva che nasce Lacrimarosa, dopo una premitura dolcissima dei grappoli così da colorare solo debolmente il succo e dare un prodotto naturalmente chiaro e dall'esaltante spettro aromatico.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Irpinia Rosato DOC

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

Torella dei Lombardi, con esposizione a sud-est, e Pietradefusi, con esposizione a nord-ovest. Argilloso-calcareo con presenza di scheletro. Altitudine media di 400 m. s.l.m. Sistema di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato. Densità di impianto media di 3.000 ceppi/ha. Resa di circa 70 q/ha e 2,3 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

15 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosa con premitura soffice dell'uva integra, al fine di limitare il contatto del mosto con le bucce. Fermentazione in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C).

Affinamento di almeno un mese in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosa tenue



IL PROFUMO

Bouquet delicato, intensamente fruttato, con ricordi di pesca bianca, peonia, fragola, lampone e prugne.



IL SAPORE

Morbido con fragranti note aromatiche di fragoline di bosco. Esaltante retrogusto di pesca.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Antipasti all'italiana, mozzarella, salumi e formaggi freschi o poco stagionati

Primi piatti

- Pasta asciutta, risotti delicati, pizza

Secondi piatti

- Carni bianche e zuppe a base di pesce



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

Scopri di più



NEROAMETÀ

BIANCO CAMPANIA IGT

Frutto della vinificazione in bianco dell'Aglianico, riporta alla luce un antico progetto di famiglia che pone enfasi sulle doti di grande versatilità di questo nobile e antico vitigno. Neroametà rappresenta un omaggio all'origine varietale della nera uva Aglianico che si esprime con suadente eleganza quando vinificata in bianco. È altresì un tributo alle nostre origini territoriali e culturali, alle armonie e ai contrasti della nostra terra



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

BIANCO CAMPANIA IGT

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

Mirabella Eclano, con esposizione sud-sud/est e terreno profondo, a tessitura franco-sabbiosa, ben drenato, con argilla in profondità. Altitudine di 400 m. s.l.m. Sistema di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato. Densità di impianto media di 4.000 ceppi/ha. Resa di circa 70 q/ha e 1,5 kg/ceppo

ETÀ DEL VIGNETO

15 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in bianco delle uve intere, senza contatto con le bucce, in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C). Circa 10 mesi sui lieviti e almeno 18 mesi in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Paglierino tenue con riflessi grigi



IL PROFUMO

Bouquet elegante, caratterizzato da ampie e complesse note floreali, di mughetto e agrumate, ben fuse con delicate nuance fruttate e sfumature minerali.



IL SAPORE

Fresco, sapido e deciso, con un intenso retrogusto minerale.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Zuppe a base di pesce e minestre

Primi piatti

- Risotti e pasta a base di pesci, crostacei e legumi

Secondi piatti

- Salumi e formaggi freschi tipici della tradizione irpina, carni bianche



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 °C

Scopri di più



VIGNADANGELO

GRECO DI TUFO DOCG

Nella storia del Greco, una varietà che sarebbe scomparsa senza il paziente lavoro di recupero di Antonio Mastroberardino dopo la guerra, la selezione Vignadangelo è il risultato di una lunga ricerca sulla natura e la composizione dei suoli al fine di ottenere la migliore espressione della varietà.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Greco di Tufo DOCG

VITIGNO

Greco 100%

VIGNETO E TERRENO

Santa Paolina, con esposizione a sud-est e un suolo di tipo argilloso-calcareo. L'altitudine è di 400 m. s.l.m. e il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 3.500 ceppi/ha e una resa di circa 70 q/ha e 2 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Prima metà di ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C).

Affina alcuni mesi in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino



IL PROFUMO

Sentori fruttati di pompelmo, pesca, pera ed erbe aromatiche



IL SAPORE

Fresco, sapido, strutturato ed elegante con un retrogusto fruttato.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Insalate di mare e piatti freschi a base di verdure e formaggi

Primi piatti

- Risotti e pasta a base di pesci, crostacei e legumi

Secondi piatti

- Pesci grigliati e fritti, carni bianche e formaggi freschi



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 – 14 °C

Scopri di più



HERITAGE

FIANO DI AVELLINO

DOCG

Il Fiano ha origini antiche che risalgono all'epoca romana, periodo nel quale tale vitigno era conosciuto come Vitis Apiana per la dolcezza dei suoi acini tanto graditi alle api. Dopo il difficile periodo degli anni Sessanta, in cui si è rischiato di perdere l'antico patrimonio viticolo provinciale, la caparbia azione di Antonio Mastroberardino ha riportato il Fiano tra i vitigni più coltivati della provincia di Avellino, suscitando interesse per la coltivazione anche fuori regione



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Fiano di Avellino DOCG

VITIGNO

Fiano 100%

VIGNETO E TERRENO

Le tenute di Manocalzati e Montefalcione si trovano in prevalenza su terreni a medio impasto e sciolti con un'esposizione a sud-est in media a 400 m. s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 3.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 70 q/ha e circa 2,3 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

In media 15 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-8°C).

Affinamento di alcuni mesi in bottiglia

FORMATI SPECIALI

0,375 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino



IL PROFUMO

Delicato, con sentori di frutta fresca, mandorla, nocciola, fiori bianchi, agrumi, erbe aromatiche e fiori appassiti.



IL SAPORE

Delicato, corposo, con evidenti note floreali.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Minestre, frutti di mare, formaggi freschi, mozzarella di bufala

Primi piatti

- Piatti a base di legumi, frutti di mare e sughi di pesce

Secondi piatti

- Carni bianche, crostacei, salmone, tonno



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 – 14 °C

Scopri di più



GRECO DI TUFO

DOCG

Il Greco è una delle poche varietà a bacca bianca ad avere un'alta propensione all'invecchiamento. Questo antico e prestigioso vitigno è stato portato nella provincia di Avellino dai Pelagi, dalla Tessaglia in Grecia, nel primo secolo avanti Cristo. Fu definito dai Romani "Aminea Gemina", per la caratteristica forma del grappolo suddiviso in due parti gemelle.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Greco di Tufo DOCG

VITIGNO

Greco 100%

VIGNETO E TERRENO

Le tenute di Tufo e Petruo Irpino si trovano su un suolo in prevalenza argilloso-calcareo con esposizione a sud-est e un'altitudine media di 450 m. s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot, la densità d'impianto di 3.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 80 q/ha e 2,6 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

15 anni in media

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Seconda decade di ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C).

Affinamento di alcuni mesi in bottiglia.

FORMATI SPECIALI

0,375 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino



IL PROFUMO

Sentori fruttati intensi e complessi, di agrumi, pesca, ananas, albicocca e lime.



IL SAPORE

Fresco, molto minerale, strutturato ed elegante con un dominante retrogusto di cedro.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Zuppe e crostacei

Primi piatti

- Risotti e portate a base di pesce

Secondi piatti

- Carni bianche, crostacei, frittiture di pesce e verdure



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 °C

Scopri di più



FALANGHINA DEL SANNIO

DOC

Il nome Falanghina deriva probabilmente dall'uso dei pali detti "falange" che sin dall'antichità venivano usati per sostenere le viti. Pur avendo testimonianze scritte solo a partire da metà Ottocento, gli esperti sostengono si tratti di un vitigno contemporaneo rispetto al Fiano e al Greco, che risalgono al I secolo a.C.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Falanghina del Sannio DOC

VITIGNO

Falanghina 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta di Apice si trova in prevalenza su un terreno a medio impasto e ricco di scheletro con un'esposizione in prevalenza a sud-est e un'altitudine media di 350 m. s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 4.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 85 q/ha e circa 2 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

15 anni in media

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine settembre, inizio ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C).

FORMATI SPECIALI

0,375 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli



IL PROFUMO

Fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, frutti tropicali, pesca, banana e fiori bianchi.



IL SAPORE

Di grande freschezza e persistenza, con piacevole retrogusto di frutti tropicali.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Zuppe di pesce e crostacei

Primi piatti

- Piatti a base di frutti di mare e crostacei

Secondi piatti

- Pesci bianchi alla piastra e al forno



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 °C

Scopri di più



IRPINIA AGLIANICO

DOC

Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico. È considerato il monarca della viticoltura della regione, atto a generare vini di grande personalità e straordinaria attitudine all'invecchiamento. Eppure la sua versatilità consente di sperimentare vinificazioni più agili e leggiadre, con macerazioni più brevi e minore affinamento, che danno vita a vini eleganti e raffinati, come testimonia questo Irpinia Aglianico DOC.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Irpinia Aglianico DOC

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

Le tenute per la produzione dell'Aglianico si trovano in prevalenza su terreni argillosi, con esposizione a sud-est, in media a 400 m. s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot o a cordone speronato, con una densità di impianto di 4.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 80 q/ha e circa 2 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

In media 15 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Tra la fine di ottobre e gli inizi di novembre.
Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso in serbatoi di acciaio (circa 15 giorni) a temperatura controllata (22°C-24°C). Affinamento in legno per 10 mesi e in bottiglia per 6 mesi circa.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt, 0,375 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino intenso



IL PROFUMO

Si percepiscono aromi intensi di amarena, mora selvatica, viola e spezie.



IL SAPORE

Elegante e morbido, con note che richiamano frutti di bosco e confettura di fragole.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Minestre, salumi, formaggi freschi e stagionati

Primi piatti

- Portate con sughi di carne, funghi e tartufi

Secondi piatti

- Carni bianche e rosse



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

25 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Scopri di più



IRPINIA ROSATO

DOC

La tradizione del vino rosato per la famiglia Mastroberardino ha radici lontane, profonde. Già negli anni '50, Antonio Mastroberardino produceva il Lacryma Christi del Vesuvio Rosé, un delicato rosato con leggerissimi riflessi amaranto ottenuto dalla vinificazione in bianco dalle uve Aglianico e Piediroso. Per l'Irpinia Rosato DOC il vitigno scelto è l'Aglianico, in purezza, la Vitis Ellenica dei padri greci, sovrana dell'ampelografia della Campania, ricca di tannino e di struttura ma di grande versatilità ed in grado di esprimersi con caratteri di delicatezza, intensità e freschezza aromatica.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Irpinia Rosato DOC

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

Le tenute per la produzione dell'Irpinia Rosato, tra cui Pietradefusi, Lapio e Mirabella Eclano, si trovano in prevalenza su terreni sciolti e di medio impasto ben dotati di sostanza organica, in media a 400 metri s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot o a cordone speronato, con una densità di impianto di 4.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 90 q/ha e circa 2,25 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

In media 20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Prima metà di ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosa con premitura soffice dell'uva integra, al fine di limitare il contatto del mosto con le bucce. Fermentazione in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C). Affinamento di almeno un mese in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosa tenue con riflessi ramati



IL PROFUMO

Bouquet complesso e intenso, ricche note di piccoli frutti rossi e nuance floreali che ricordano i petali di rosa e i fiori di pesco.



IL SAPORE

Fresco, sapido con sensazioni spiccate di lampone, fragolina di bosco e ribes.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Formaggi a pasta morbida, insalate di mare.

Primi piatti

- Pasta al pomodoro, risotti con verdura o pesce, pizza

Secondi piatti

- Carni bianche, sformato di zucchine o melanzane, pesce al forno, zuppe di pesce



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

Scopri di più



LACRYMA CHRISTI

DEL VESUVIO DOC BIANCO

Vino dal nome prestigioso e dall'origine che si perde nella leggenda: Dio pianse nel ritrovare nel golfo di Napoli un lembo di cielo sottratto da Lucifero e, ove le sue lacrime caddero, nacque la vite del Lacryma Christi. Considerata la natura straordinaria del territorio, ricchissimo di cenere frammista a lava e lapilli, tra cui a fatica si inerpicava la vite, non è possibile ignorare tanta forza della natura nell'espressione di aromi e sapori.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Lacryma Christi del Vesuvio DOC Bianco

VITIGNO

Caprettone (o Coda di volpe del Vesuvio) 100%

VIGNETO E TERRENO

L'area del Vesuviano è caratterizzata da suoli vulcanici, sciolti, molto ricchi in minerali e ben drenati. L'esposizione è principalmente a sud-est, con altitudine di 170 m. s.l.m. La densità d'impianto è di circa 2.500 ceppi/ha e i sistemi di allevamento sono la raggiera e la spalliera con potatura a guyot.

ETÀ DEL VIGNETO

In media 20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Prima metà di ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C).

Affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

FORMATI SPECIALI

0,375 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino



IL PROFUMO

Sentori di frutti maturi, pesca gialla, pera, aroma tipico di liquirizia e sentori minerali.



IL SAPORE

Vino di struttura equilibrata, con sensazioni di frutta fuse perfettamente con le note minerali.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Finger food, insalate di mare

Primi piatti

- Portate a base di pesce e crostacei

Secondi piatti

- Calamari alla griglia, polipi, e pesci bianchi al forno



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

5 anni



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

Scopri di più



LACRYMA CHRISTI

DEL VESUVIO DOC ROSSO

Dal nome prestigioso e dall'origine leggendaria, ottenuto dal vitigno Piediroso, coltivato nell'area Vesuviana ricca di cenere. La natura sanguigna del territorio, catturata in bottiglia, si esprime nel tempo anche dopo adeguato invecchiamento.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Lacryma Christi del Vesuvio DOC Rosso

VITIGNO

Piediroso 100%

VIGNETO E TERRENO

L'area vesuviana è caratterizzata da suoli vulcanici, sciolti, molto ricchi in minerali e ben drenati. L'esposizione è principalmente a sud-est, con altitudine di 170 m. s.l.m. La densità d'impianto è di circa 2.500 ceppi/ha e i sistemi di allevamento sono la raggiera e la spalliera con potatura a guyot.

ETÀ DEL VIGNETO

In media 20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso in serbatoi di acciaio (circa 15 giorni) a temperatura controllata (22°C-24°C) e affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

FORMATI SPECIALI

0,375 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino



IL PROFUMO

In evidenza aromi di marasca e prugna, cui si aggiungono note speziate di pepe e chiodi di garofano, sensazioni minerali e il peculiare tratto affumicato.



IL SAPORE

Delicato, di grande bevibilità e freschezza, ripropone al gusto le note fruttate e speziate.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Zuppe di legumi, salumi, formaggi freschi e stagionati

Primi piatti

- Pizza, pasta al pomodoro e insalate di pasta, pasta con legumi

Secondi piatti

- Carni rosse pesce spada cotto alla griglia



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Scopri di più





VILLA DEI
MISTERI

VILLA DEI MISTERI

ROSSO POMPEIANO IGT

Il progetto "Villa dei Misteri" prende avvio negli anni '90, quando la Soprintendenza Archeologica di Pompei conferisce alla famiglia Mastroberardino l'incarico di ripristinare la viticoltura nell'antica città. L'idea si concretizza in un programma di studio sui metodi e sulle tecniche di viticoltura e vinificazione nell'antica Pompei. "Villa dei Misteri" è lo straordinario messaggero di una delle nostre più antiche tradizioni. Un vino che nasce dalle viti coltivate tra le Domus di Pompei, proprio laddove giacevano coltivate oltre duemila anni fa e che deve il suo nome a una delle Domus più belle che la storia ci ha consegnato.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Rosso Pompeiano IGT

VITIGNO

40% Piediroso, 40% Aglianico, 20% Sciascinoso

VIGNETO E TERRENO

Il suolo all'interno dell'area archeologica di Pompei è di tipo vulcanico, sciolto, ricco di elementi minerali e lapilli e ben drenato. L'esposizione è principalmente a sud, con altitudine di 50 m. s.l.m. La densità d'impianto media è di 7.000 ceppi/ettaro e una resa di circa 50 q/ha e 0,7 kg/ceppo. Le piante hanno un'età che oscilla tra 15 e 25 anni, con un sistema di impianto chiamato «vigna a palo» su Piediroso e Sciascinoso e «alberello» sull'Aglianico, secondo le antiche tecniche colturali di epoca romana.

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine settembre per Aglianico e Sciascinoso, fine ottobre per il Piediroso. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce (circa 25 giorni) a temperatura controllata (22°C-24°C) e affinamento in barriques di rovere francese per un periodo di circa 24 mesi. Circa 60 mesi di affinamento in bottiglia.

FORMATI SPECIALI

1,5 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino



IL PROFUMO

Complesso, ampio, persistente, con note speziate che ricordano la vaniglia, la cannella, il tostato, frutti rossi, in particolare marasca, prugna e sfumature minerali.



IL SAPORE

Avvolgente, equilibrato, dotato di tannini fini ed eleganti, con un preminente ventaglio di note speziate.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Salumi e formaggi stagionati

Primi piatti

- Pasta con sughi a base di carne, funghi e tartufi, polenta

Secondi piatti

- Carni rosse e cacciagione alla brace e carni dalle lunghe cotture



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

25 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Scopri di più



SMART

MASTRO

ROSSO CAMPANIA IGT

Il territorio campano è particolarmente vocato alla viticoltura grazie alle sue caratteristiche pedoclimatiche e ai suoli ricchi di elementi minerali di matrice vulcanica, riconducibili all'influenza del Vesuvio. È terra di viticoltura autoctona, dove il vitigno Aglianico è largamente diffuso e noto per le sue prestazioni di notevole livello qualitativo.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Rosso Campania IGT

VITIGNI

Aglianico e Piediroso, con modeste quote di altre varietà coltivate in diverse zone dell'Irpinia e del Sannio

VIGNETO E TERRENO

Le tenute per la produzione del Mastro Rosso sono situate su un terreno in prevalenza argilloso calcareo, con un'esposizione a sud-est e su altitudini medie di 350 m. s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera a guyot, la densità di impianto media è di 3.000 ceppi/ha e la resa di circa 80 q/ha e 2,6 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

In media 20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso in serbatoi di acciaio (circa 10 giorni) a temperatura controllata (21°C-23°C). Affina per almeno un mese in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino



IL PROFUMO

I profumi denotano sensazioni fruttate di prugna, more, lampone, ribes nero, fragola e ciliegia con sfumature di cannella.



IL SAPORE

Di media struttura, beva piacevole, al palato presenta una nota assai ricca di frutti rossi.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Zuppe, salumi, formaggi freschi e stagionati

Primi piatti

- Portate con sughi a base di pomodoro fresco, pizza, insalate di riso e di pasta

Secondi piatti

- Carni bianche e verdure alla griglia



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Scopri di più



MASTRO

BIANCO CAMPANIA IGT

Il territorio campano è particolarmente vocato alla viticoltura grazie alle sue caratteristiche pedoclimatiche e ai suoli fortemente ricchi di elementi minerali di matrice vulcanica, riconducibili all'influenza del Vesuvio. È terra di elezione per i vitigni a bacca bianca, presenti in numerose varietà.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Bianco Campania IGT

VITIGNI

Coda di Volpe, Falanghina, Fiano e Greco coltivati in diverse zone dell'Irpinia e del Sannio

VIGNETO E TERRENO

Le tenute per la produzione del Mastro Bianco sono situate su un terreno in prevalenza argilloso calcareo, con un'esposizione a sud-est e su altitudini medie di 350 m s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera a guyot, la densità di impianto media è di 3.000 ceppi/ha e la resa di circa 80 q/ha e 2,6 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

In media 20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C). Affina per almeno un mese in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino tenue



IL PROFUMO

Il bouquet ricorda i fiori freschi, l'ananas, la pesca e gli agrumi



IL SAPORE

Conferma una buona freschezza con acidità equilibrata e note di agrumi e frutta esotica



ABBINAMENTI

Antipasti

- Finger food, insalate di mare

Primi piatti

- Portate semplici a base di pesci e crostacei

Secondi piatti

- Frutti di mare, polpi alla griglia



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C

Scopri di più



PASSITI
DA MUFFA
NOBILE

MELIZIE

IRPINIA FIANO DOC PASSITO

A novembre si avvia naturalmente lo sviluppo di muffa nobile (*botrytis cinerea*) negli acini, grazie alle singolari peculiarità climatiche del vigneto scelto. Il periodo di appassimento dura oltre due mesi e consente di ottenere un passito di grande concentrazione e intensità, particolarmente ricco di profumi e sapori.



PROFILO DEL PASSITO

DENOMINAZIONE

Irpinia Fiano DOC Passito

VITIGNO

Fiano 100%

VIGNETO E TERRENO

La parte più alta della tenuta di Santo Stefano del Sole, con esposizione a sud-ovest e un terreno franco-sabbioso, profondo, ricco di elementi minerali, ben drenato. L'altitudine è di 600 m. s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità d'impianto di 4.000 ceppi/ha e una resa di circa 60 q di uva fresca e circa 15 q di uva appassita/ha.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Dicembre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in bianco in serbatoi di acciaio (circa 30 giorni) a temperatura controllata (19°C-20°C). Affinamento di circa 12 mesi in legno e almeno 48 mesi in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati



IL PROFUMO

Concentrato in aromi, diffonde sentori di tartufo bianco, datteri, fichi secchi, frutta secca, marmellata di albicocche, agrumi canditi, nocciola, caramello, miele e frutti esotici.



IL SAPORE

Delicatamente dolce, di straordinaria intensità, molto equilibrato con gradevoli sentori di frutta secca, marmellata e note balsamiche.



ABBINAMENTI

Secondi piatti:

- Salse delicate a base di formaggi e frutta secca
- Formaggi cremosi e maturi

È ideale in accompagnamento a dessert a base di frutta e crema pasticcera e come vino da meditazione



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16 °C

Scopri di più



ANTHERES

IRPINIA AGLIANICO DOC PASSITO

Per le caratteristiche climatiche del vigneto scelto, si avvia naturalmente (già in vigna) lo sviluppo di muffa nobile (botrytis cinerea) negli acini, che consente di raggiungere una maggiore concentrazione zuccherina e uno straordinario arricchimento del quadro aromatico. Dopo oltre due mesi di appassimento e un'attenta vinificazione, si ottiene un passito di straordinaria concentrazione con un profilo sensoriale davvero singolare.



PROFILO DEL PASSITO

DENOMINAZIONE

Irpinia Aglianico DOC Passito

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

La parte alta della tenuta di Montemarano con esposizione a sud-est e un suolo di tipo argilloso – calcareo con forte presenza di scheletro. L'altitudine è di 600 m. s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a cordone speronato con una densità d'impianto di 4.000 ceppi/ha e una resa di circa 50 q di uva fresca e circa 10 q di uva appassita/ha.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Tra dicembre e gennaio, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosso in serbatoi di acciaio (circa 25 giorni) a temperatura controllata (24°C-25°C). Affinamento di circa 9 mesi in barriques e 48 mesi in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino con riflessi aranciati



IL PROFUMO

Profilo olfattivo intenso e singolare, con evidenti sentori che ricordano la sorba, le nespole, il corbezzolo, i fichi secchi, i datteri e la frutta rossa sotto spirito.



IL SAPORE

Avvolgente, elegante e persistente con chiare note di prugna, ciliegia sotto spirito e spezie.



ABBINAMENTI

Secondi piatti:

- Salse delicate a base di formaggi, mascarpone e noci
 - Formaggi freschi e cremosi come Crescenza e Stracchino, stagionati e muffati come il Gorgonzola
- È ideale con dessert a base di cioccolato



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

25 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Scopri di più



GRAPPE

NOVASERRA

GRAPPA DI GRECO DI TUFO

Grappa di monovitigno, da vinacce ottenute dalla produzione del Greco di Tufo Novaserra. Le vinacce sono conservate in ambiente ad alta pressione e in assenza di ossigeno, preservando al meglio la frazione aromatica.



PROFILO DELLA GRAPPA

DENOMINAZIONE

Grappa di Greco di Tufo

VITIGNO

Greco 100%

VIGNETO E TERRENO

La tenuta è Montefusco con esposizione a sud-est e un suolo di tipo franco-argilloso, calcareo con presenza di tracce vulcaniche lungo il profilo. L'altitudine media è di 550 m s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot con una densità di impianto di 4.000 ceppi/ha e una resa di circa 60 q/ha e circa 1,5 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

15 anni

DISTILLAZIONE

La distillazione avviene in alambicco discontinuo sottovuoto, che consente di avere una temperatura più bassa, e pertanto sensazioni più fragranti nel distillato ottenuto.

AFFINAMENTO

In bottiglia per circa 6 mesi.

CARATTERI SENSORIALI



IL PROFUMO

Sensazioni olfattive delicate con note floreali che rievocano il sambuco, fragranti accenti di frutta a pasta bianca ed una sfumatura che ricorda le erbe aromatiche.



IL SAPORE

Gusto morbido, armonico, con un aroma retronasale che ricorda i caratteri eleganti del vitigno da cui ha origine.



ABBINAMENTI

L'abbinamento classico è con il cioccolato fondente, anche speziato con aromi tratti da ingredienti naturali come pepe o peperoncino, con i dolci cremosi di cioccolato e le scorzette d'arancia. Ideale quale distillato da fine pasto.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

17 – 18 °C

Scopri di più



RADICI

GRAPPA DI TAURASI

Grappa di monovitigno, da nostre vinacce di uva Aglianico destinate alla produzione del Taurasi Radici. Le vinacce sono conservate in ambiente ad alta pressione e in assenza di ossigeno, preservando al meglio la frazione aromatica.



PROFILO DELLA GRAPPA

DENOMINAZIONE

Grappa di Taurasi

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

Le tenute per la produzione della grappa Radici sono situate su un terreno argilloso in Montemarano, franco-sabbioso, ben drenato in Mirabella, con un'esposizione a sud-est per Montemarano e sud-ovest per Mirabella e su un'altitudine in media di 450 m. s.l.m.

ETÀ DEL VIGNETO

In media 20 anni

DISTILLAZIONE

La distillazione avviene in alambicco discontinuo sottovuoto, che consente di avere una temperatura di distillazione più bassa, e pertanto sensazioni più fragranti nel distillato ottenuto.

AFFINAMENTO

Circa 12 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI



IL PROFUMO

Intenso e complesso con toni di marasca e prugna, ben fusi a note di caramello, liquirizia, vaniglia e sfumature balsamiche.



IL SAPORE

Avvolgente, elegante e persistente con chiare note di prugna e spezie.



ABBINAMENTI

Si accosta bene ai classici dolci a base di castagne, marrons glacées, pralines di cioccolato bianco, frittelle di mele o di frutta, gelati di frutti di bosco, di vaniglia, di cioccolato e di nocciola.

Solitamente degustata a fine pasto e come distillato da meditazione.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 – 19 °C

Scopri di più



OLI BIO

ARIÒ

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Dagli ulivi adagiati su un poggio particolarmente vocato, incastonati in un mosaico paesaggistico di rara bellezza nella tenuta di Mirabella Eclano, produciamo Ariò, il nostro olio extravergine di oliva biologico. Un condimento prezioso, vocato all'alta ristorazione, prodotto in purezza dalla varietà autoctona irpina Ravece.

PROFILO DELL'OLIO

CLASSIFICAZIONE

Olio extravergine di oliva dell'Irpinia Biologico

CULTIVAR

Ravece

OLIVETO

Specializzato nella tenuta di Mirabella Eclano in un unico appezzamento selezionato.

CONDUZIONE

Biologica

TERRENO

L'appezzamento dedicato alla produzione dell'olio Ariò' extravergine di oliva dell'Irpinia biologico è situato su un terreno franco-limoso, tufaceo e ricco di elementi minerali, con un'esposizione a sud-ovest, con altitudini medie di 400 m.s.l.m.

RACCOLTA

Manuale, durante l'inviatura. Molitura immediata alla raccolta.

FRANGITURA E DECANTAZIONE

Frangitura con macina di pietra e premitura a freddo. Decantazione naturale senza filtrazione.



CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Verde brillante con riflessi gialli.



IL PROFUMO

Delicato aroma di erba, mediamente fruttato con sentori di foglia di pomodoro, carciofo e salvia.



IL SAPORE

Caldo e fruttato, di consistenza vellutata e buona sapori con note di piccante e amaro.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Bruschette al pomodoro, insalate di mare, verdure grigliate.

Primi piatti

- Zuppe di legumi e cereali.

Secondi piatti

- Carpacci di carne e pesce, tartare di vitello, pesce azzurro alla griglia.

Scopri di più



SOLEYON

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Dove l'ulivo si inerpica, più che la vite, sulle colline verdi d'Irpinia, all'interno della tenuta di Mirabella Eclano, nasce Soleyon olio extra vergine di oliva, naturale condimento per la cucina mediterranea.



PROFILO DELL'OLIO

CLASSIFICAZIONE

Olio extravergine di oliva dell'Irpinia Biologico

CULTIVAR

Leccino, Ogliarola e Ravece

OLIVETO

Diversi appezzamenti nella tenuta di Mirabella Eclano.

CONDUZIONE

Biologica

TERRENO

Le tenute per la produzione dell'olio extravergine di oliva Soleyon sono situate su un terreno franco-sabbioso con argilla lungo il profilo, con un'esposizione a sud-ovest, con altitudini medie di 400 m.s.l.m.

RACCOLTA

Manuale, durante l'invaiaatura.

FRANGITURA E DECANTAZIONE

Frangitura con macina di pietra e premitura a freddo. Decantazione naturale senza filtrazione.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Verde brillante.



IL PROFUMO

Piacevoli note vegetali accompagnate da sentori di erbe aromatiche.



IL SAPORE

Al palato è fresco e avvolgente con una nota di dolcezza armonizzata con un leggero gusto piccante.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Bruschette al pomodoro, insalate di mare

Primi piatti

- Zuppe e minestrone

Secondi piatti

- Carpacci e grigliate di carne e pesce, crudità

Scopri di più



Mastroberardino

© Mastroberardino
Società Agricola Srl
Via Manfredi, 75 - 81
83042 - Atripalda (AV)

www.mastroberardino.com

Info e Prenotazioni Visite in Cantina
pr@mastroberardino.com

Enoteca
enoteca@mastroberardino.com



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013





Mastroberardino

mastroberardino.com