

MASTROBERARDINO

73,25\$

* Prix de détail suggéré



Mastroberardino Radici Taurasi Riserva 2015

	Code produit	15012469
	Prix licencié	63.60\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Campanie
	Appellation	Taurasi
	Qualité	Riserva
	Cépage(s)	Aglianico 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec



INFORMATION SUR LE DOMAINE

The Mastroberardino family, leaders in Italian viticulture, are largely responsible for the revival and elevation of Irpinian and Campanian winemaking post WWII. Their efforts ignited a resurgence in quality red and white wine production in all of Southern Italy. Working primarily with Campania's ancient, native varietals, Fiano, Greco, and Aglianico, Mastroberardino has resuscitated would-be extinct grapes into world class varieties.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge rubis profond. Plein, complexe et fin, avec des notes de tabac, d'épices, de cerise, de baies et de balsamique. Une bouche enveloppante, aux notes élégantes et persistantes de prune, de cerise amère, de confiture de fraise, de poivre noir et de réglisse. Accompagne les fromages affinés, les truffes et les viandes rouges rôties.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les vendanges manuelles ont lieu début novembre. La fermentation en acier inoxydable est suivie d'une longue période de macération à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable. Vieilli pendant 30 mois en barriques de chêne français et en fûts de Slavonie, suivi d'un affinage d'au moins 36 mois en bouteille.