

MASTROBERARDINO

Redimore Irpinia Aglianico 2019

28,30\$

* Prix de détail suggéré



Code produit	15012549
Prix licencié	24.58\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
Région	Campanie
Appellation	Irpinia
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. Un bouquet complexe et enveloppant offre des arômes de les fruits rouges, notamment la fraise et la framboise, et les épices telles que vanille, tabac, cacao et café. C'est un vin chaud et enveloppant avec une grande structure et une douceur remarquable. Accompagner de salumi, champignon et des plats à base de truffe, ainsi que des sauces à la viande et du gibier.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le domaine Mirabella Eclano est le principal domaine détenu par le Famille Mastroberardino, au cœur de la zone Taurasi DOCG. Le épïcêtre de la production, de la recherche et de l'expérimentation d'Aglianico, ce domaine s'étend sur plusieurs collines avec différentes expositions et est dédié à la production de raisins rouges sur des pentes avec des sols contenant une plus grande présence de matière organique et volcanique, ainsi comme des raisins blancs cultivés dans des sols conte...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les vendanges manuelles ont lieu fin octobre. Fermentation en l'acier inoxydable est suivie d'une longue période de macération à contrôle température dans des cuves en acier inoxydable. Vieilli 12 mois en barriques, suivi de six mois supplémentaires en bouteille.

