

VILLA DEI MISTERI



Classificazione <i>Classification</i>	Pompeiano Igt rosso
Uvaggio <i>Grape variety</i>	90% Piediroso ; 10% Sciascinoso (o Olivella)
Caratteristiche del suolo <i>Type of soil</i>	Vulcanico <i>Volcanic</i>
Sistema di allevamento <i>Training system</i>	Secondo le antiche tecniche colturali <i>According to the ancient techniques</i>
Epoca di vendemmia <i>Period of harvest</i>	Seconda metà di ottobre <i>Second half of October</i>
Resa del primo raccolto <i>Yield of the first harvest</i>	2.500 chilogrammi ca. <i>Kg. 2.500 ca.</i>
Affinamento in legno <i>Aging in oak</i>	Dodici mesi in barriques <i>Twelve months in barriques</i>
Grado alcolico <i>Alcohol content</i>	13.5%
Colore <i>Colour</i>	Rosso rubino intenso <i>Intense ruby red</i>
Profumo <i>Bouquet</i>	Complesso, ampio, intenso, persistente, con note speziate e di frutti di bosco <i>Complex, wide, intense, persistent, with spicy notes and red fruits bouquet</i>
Sapore <i>Palate</i>	Avvolgente, equilibrato, strutturato, di notevole tessitura e spessore. Dotato di tannini fini ed eleganti <i>Enveloping, balanced, perfectly structured, with fine and elegant tannins</i>
Temperatura di servizio <i>Serving temperature</i>	18°C

Mastroberardino
CASA FONDATA NEL 1878

AZIENDA VINICOLA MICHELE MASTROBERARDINO s.p.a.

83042 ATRIPALDA Avellino (ITALIA) Tel. +39-0825-614.111 Fax +39-0825-614.231/.254
e-mail: mastro@mastro.it Web site <http://www.mastro.it> <http://www.mastroberardino.com>