



TAURASI Docg

tipologia rosso secco a denominazione d'origine controllata e garantita

vitigno 100% Aglianico di Taurasi

zona di produzione vigneti selezionati dell'area della DOCG della provincia di Avellino, nell'areale di Taurasi e Paternopoli

terreni in prevalenza argillosi, calcarei, con esposizione a sud-est con un'altitudine media di 400 m. s.l.m.

sistema di allevamento il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a cordone speronato, la densità d'impianto di 3.500 ceppi/ha di media e una resa di circa 60 q/ha

età media delle piante 22 anni

epoca di raccolta raccolta manuale a fine ottobre inizio novembre, in cassette di peso massimo a 20 Kg

vinificazione ed affinamento vinificazione classica in rosso in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata di 22 °C - 24 °C, con macerazioni di 25 giorni. Pressatura soffice. Fermentazione malolattica totale. Affinamento in barriques e tonnaeux per 24 mesi. Affinamento in bottiglia 10 mesi

esame organolettico di colore rosso rubino intenso. Bouquet ampio che ricordano la frutta rossa, mora, prugna e ciliegia, speziato come tabacco, vaniglia e cacao. Al gusto giustamente tannico, caldo, equilibrato ed intenso. Al gusto pieno, austero, morbido, caldo, con sensazioni di ciliegia nera e prugna

abbinamenti gastronomici si abbina, primi piatti di ragoût, tartufo e funghi porcini, carni rosse anche speziate e formaggi a pasta dura

temperatura di servizio 18 °C