

Taurasi

DOCG



UVE: Aglianico 100%.



SISTEMA ALLEVAMENTO: Cordone speronato.
ETÀ DELLE VITI: 20 anni.
VENDEMMIA: Fine di ottobre, inizi novembre.



ZONA DI PRODUZIONE: Montemiletto (Av), Irpinia, Campania.



TERRENO: Argilloso.
ESPOSIZIONE: Sud-est.
ALTITUDINE: 440 m s.l.m.



INFORMAZIONI ENOLOGICHE: Materiale delle vasche di fermentazione: acciaio inox 316; Temperature di fermentazione: dai 22°-25°C; durata della fermentazione: 15 giorni. Modalità e durata affinamento pre-imbottigliamento: 12 mesi in acciaio, 24 mesi in botti di rovere e 12 mesi in bottiglia.



PROFILO ORGANOLETTICO: Il Taurasi è un vino rosso di grande tradizione dal colore rubino deciso e consistente. Raffinato quadro olfattivo tracciato da percezioni fruttate, ciliegia e susina, note speziate di chiodi di garofano e pepe, strutturato con tannino a monopolizzare l'assaggio che lentamente lascia spazio all'incalzare acido e a gradevolissimi sapori affumicati e vegetali.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna bene a piatti di buon spessore aromatico, primi piatti al sugo di carne, selvaggina, carni rosse, arrosto, formaggi stagionati e castagne. Vino estremamente longevo se ben conservato. Contiene solfiti aggiunti in minima parte, leggera filtrazione giusto prima dell'imbottigliamento. Si consiglia di servirlo alla temperatura di 18° C.



TYPE: RED WINE
GRAPE VARIETY: Aglianico.



TRAINING SYSTEM: Cordon.
GRAPE HARVEST: From the end of October until the beginning of November.
AGE OF GRAPEVINES: 20 years.



PRODUCTION AREA: Montemiletto (Av), Irpinia, Campania.



TYPE OF SOIL: Medium mix tending to clay
EXPOSURE: South-Est.
ALTITUDE: 450m a.s.l.



OENOLOGICAL INFORMATION: Fermentation: at 22-25°C for 12 days in stainless steel 316 containers. Refining method and period before bottling: 12 months in stainless tank, in oak casks no less than 24 months and 12 months in the bottle.



ORGANOLEPTIC EXAM: Taurasi DOCG is a traditional ruby red wine, with orange notes. At the nose it shows an intense bouquet of sour cherry and the warm, dry, scarcely tannic and elegant tasting confirms and amplifies the olfactive sensations.



GASTRONOMIC PAIRINGS: It pairs well with roast meat, game and long aging cheese.
SERVING TEMPERATURE: 18°C.