



Taurasi docg

Vino rosso prodotto solo con uve Aglianico provenienti dalla parte bassa dei nostri 9 ettari di vigneto situati nel comune di Castelfranci in provincia di Avellino a 500 metri slm. I grappoli vengono raccolti manualmente e trasportati in cantina in piccole cassette per evitare lo schiacciamento degli acini. Il vino, dopo la fermentazione, affina in botti di rovere di varia capacità per circa 12 mesi, in acciaio per 12 mesi ed in bottiglia per altri 12 mesi.



Tipologia vino rosso

Denominazione Taurasi Docg - Dop

Vitigno Aglianico 100%

Prima annata 1996

Provenienza delle uve Castelfranci (Avellino)

Altitudine 550 m slm



Sistema di allevamento contropalliera guyot

Sesto di impianto 4500 ceppi/ha

Resa uva 60 q/ha

Caratteristiche del suolo argilloso calcareo su base di marne gialle con buona sostanza organica

Vendemmia prima decade di novembre



Vinificazione in acciaio con follature e rimontaggi quotidiani e macerazione delle bucce dai 10 ai 20 giorni a seconda dell'andamento dell'annata

Affinamento in botti di rovere di varia capacità per circa 12 mesi, in acciaio per 12 mesi ed in bottiglia per altri 12 mesi

Fermentazione in vasche di acciaio inox a 27-29 °C



Imbottigliamento nel mese di settembre del secondo anno successivo alla vendemmia