

Scheda tecnica



Peso 1,3 Kg
Formato 750ml, 1,5l

COSTA BAIANO IRPINIA CAMPI TAURASINI DOC

Dalla parte centrale dei nostri 9 ettari di vigneto, unico corpo a forma di anfiteatro, situati nel comune di Castelfranci in provincia di Avellino a 500 metri s.l.m., provengono le uve Aglianico utilizzate per produrre questo vino. Le uve, una volta diraspate, macerano per dieci giorni in tini di acciaio per poi affinare in vasche di cemento e anfore di terracotta.



Tipologia: vino rosso

Denominazione: Irpinia Campi Taurasini doc

Vitigno: Aglianico 100%

Prima annata: 2012

Provenienza delle uve: da un vigneto situato nel territorio del comune di Castelfranci in provincia di Avellino



Altitudine: 550 m slm

Sistema di allevamento: guyot

Densità di impianto: 4500 ceppi/ha

Resa uva: 70 q/ha

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



Vendemmia: ultima settimana di Ottobre

Vinificazione: in acciaio con follature e rimontaggi quotidiani e macerazione delle bucce tra i 5 e 10 giorni a seconda dell'annata.

Affinamento: il 50% in cemento e il 50% in anfore di terracotta per almeno 12 mesi

Fermentazione: in vasche di acciaio inox a 26-28 °C

Imbottigliamento: ottobre dell'anno successivo alla vendemmia



Note di degustazione e abbinamenti consigliati

Colore: rosso rubino brillante con riflessi violacei

Naso: la sua eleganza annovera note di frutti rossi come il mirtillo ed il ribes. Sensazioni di liquirizia con note balsamicamente speziate e pepate

Palato: questo vino si caratterizza dal gusto sapido e fresco con una trama tannica molto decisa e varietale

Abbinamenti consigliati: ideale su sughi saporiti e carni alla brace

Piatti da abbinare: candele con ragù napoletano