

## Scheda tecnica



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

# TAURASI DOCG

*Vino rosso prodotto solo con uve Aglianico provenienti dal nostro vigneto situato nel comune di Castelfranci in provincia di Avellino a 550 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

**Vitigno:** Aglianico 100%

**Prima Annata:** 1996

**Provenienza delle uve:** dal 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:** 60 q/ha

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

**Vendemmia:** tra l'ultima settimana di ottobre e la prima settimana 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



**Note di degustazione e abbinamenti consigliati**

**Colore:** rosso rubino intenso con sfumature granato

**Naso:** elegante e fine di frutta rossa come il gelso e la mora. Sensazioni di mirto e china viaggiano paralleli con profumi di cacao amaro, tabacco e una rinfrescante nota mentolata. Il legno è perfettamente integrato

**Palato:** la morbidezza tannica e la freschezza sono la cifra stilistica del vino che lo rendono adatto al lunghissimo invecchiamento

**Abbinamenti consigliati:** ideale per accompagnare salumi affumicati e cacciagione sia di piuma che di pelle

**Piatti da abbinare:** rotolo di agnello agli aromi; capretto cotto nel forno di campagna a legna di ulivo, gallinelle arrosto, fagiano in umido, lepre al forno.