

Azienda Agricola di Marzo
via Gaetano di Marzo, 2
83010 Tufo (AV)
Tel +39 0825 998022
Fax +39 0825 998383
info@cantinedimarzo.it



CANTINE
DI MARZO
DAL 1647
TUFO

TAURASI DOCG

Albertus

"...un accattivante corredo di spezie e liquirizia che lascia spazio a profumi carnosì di prugne, visciole e amarene."



Denominazione:

Taurasi DOCG

Vitigno:

Aglianico 100%

Ubicazione dei Vigneti:

Luogosano e Montemarano

Esposizione e altitudine:

I vigneti sono orientati pieno sud a un'altitudine che va dai 350 ai 450 mt s.l.m.

Natura del terreno:

Argilloso-calcareo

Allevamento della vite:

Cordone

Densità di piantagione:

4000 piante per ettaro

Età media dei vigneti:

Dai 10 ai 20 anni

Resa per Ettaro:

70 quintali a ettaro

Vendemmia:

Fatta a mano a fine ottobre

Tecnica di vinificazione:

100% vino fiore – Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio –

Macerazione a caldo per 7 giorni

–Affinamento in barriques bordolesi per un anno

Produzione media annua:

2000 bottiglie

Formato delle bottiglie:

75 cl e 150 c

Grado alcolico:

Generalmente 13,5%

Descrizione organolettica

La caratteristica principale di questo vino è di una finezza che non cede alla struttura corposa classica del Taurasi. Il vino si presenta di un colore rosso rubino di decisa intensità e offre al naso, al primo impatto, un accattivante corredo di spezie e liquirizia che lascia spazio a profumi carnosì di prugne, visciole e amarene. In bocca sfodera subito la sua grande freschezza che si fa compagna di tannini estremamente fini: insieme scoteranno il vino nella sua lunga vita. La persistenza è lunga e di soddisfazione con ritorni di ciliegia ed eucalipto. Poco percettibile il contributo della barrique che affianca con eleganza e discrezione gli aromi naturali del vino.

Abbinamento

Particolarmente appropriato con la cacciagione e formaggi stagionati, si abbina molto bene anche con piatti in salsa. In Irpinia, la sua terra d'origine, è spesso bevuto con carni alla brace e funghi porcini come anche con salumi vari locali come la soppressata o il capicollo. Il Taurasi è il piatto ideale per accompagnare piatti con sapori forti.

Temperatura di servizio: Dai 18 ai 20°