TAURASI

TAURASI DOCG

- **Denominazione:** Taurasi DOCG
- **Vitigno:** 100% Aglianico
- **Ubicazione vigneti:** Luogosano e Montemarano
- **Esposizione ed altitudine:** orientati pieno sud a un'altitudine che va dai 350 ai 450 mt s.l.m.
- **Natura del terreno:** argilla e calcare
- **Allevamento della vite:** Cordone speronato
- **Densità di piantagione:** 4.000 piante per ettaro
- **Età media della vite:** 20 anni
- **Resa per ettaro:** 70 quintali per ettaro
- **Vendemmia:** Fatta a mano a fine Ottobre
- **Quantità media bottiglie:** 2.000
- **Formato della bottiglia:** 0,75 l – 1,5 l
- **Grado alcolico:** Generalmente 13°
- **Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C

Tecnica di vinificazione:
Le uve vengono selezionate, diraspate e messe a fermentare con lieviti selezionati in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. La macerazione avviene a temperatura relativamente alta e completata in una decina di giorni per ottenere un massimo di eleganza dalla nostra uva Aglianico della zona del Taurasi. Il vino viene messo a invecchiare in barrique di rovere francese per un periodo di un anno. Una volta completato, il vino viene leggermente filtrato e imbottigliato. Rimarrà in bottiglia per almeno un anno prima di essere messo sul mercato.

Descrizione organolettica:
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 carnosi di prugne, visciole e amarene.
In bocca sfodera subito la sua grande freschezza che si fa compagna di tannini estremamente fini. La persistenza è lunga e di soddisfazione con ritorni di ciliegia e prugna nera. 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 vino ideale per accompagnare piatti con sapori forti.

TAURASI

TAURASI DOCG

- **Denomination:** Taurasi DOCG
- **Variety:** Aglianico 100%
- **Location of the vineyards:** Luogosano and Montemarano
- **Exposure and altitude:** South between 350 to 450m asl
- **Nature of the soil:** Clay and limestone
- **Training system:** Spur cordon pruning
- **Density of plantation:** 4.000 vines/Ha
- **Average age of the vines:** 20 years old
- **Yield per hectare:** 50 Hl/Ha
- **Harvest:** Handpicked at the end of October
- **Average yearly bottle production:** 1.000 bottles
- **Bottle format:** 0.75 l
- **Alcohol:** Generally 13%
- **Serving temperature:** 16 – 18° C

Vinification technique:
The grapes are selected and gently pressed before being fermented using selected yeasts in temperature controlled tanks. The fermentation is at a relatively high temperature and is completed in ten days. We wish to obtain the maximum elegance from our Aglianico from the Taurasi area. The wine is matured in French oak barrique for 12 months. The finished wine is bottled with light filtration and remains in bottle for at least a year before being released to the market.

Sensorial description:
A profound, full bodied red wine, deep ruby with inviting aromas of ripe wild fruit which develops more spicy characteristics as the wine opens up.
Fine tannins give a velvety, rich texture, plum, prune and black cherry fruit. The influence of the oak is discreet and subtly enhances the natural aromas of the wine.

Food combinations:
Game stew, seasoned cheeses, dishes with wild mushrooms or any dish with strong and intense flavours.