

# TAURASI DOCG



<b>Denominazione</b> Denomination	Taurasi DOCG
<b>Vitigno</b> Variety	100% Aglianico
<b>Ubicazione vigneti</b> Location of the vineyards	Luogosano e Montemarano Luogosano and Montemarano
<b>Esposizione ed altitudine</b> Exposure and altitude	Orientati a sud ad un'altitudine che va dai 350 ai 450 m s.l.m. South, between 350 to 450 m asl
<b>Natura del terreno</b> Nature of the soil	Argilla e calcare Clay and limestone
<b>Allevamento della vite</b> Training system	Cordone speronato Spur cordon pruning
<b>Densità di piantagione</b> Density of plantation	3.000 piante per ettaro 3.000 vines/Ha
<b>Età media della vite</b> Average age of the vines	20 anni circa 20 years old
<b>Resa per ettaro</b> Yield per hectare	70 quintali per ettaro 70 HI/Ha
<b>Vendemmia</b> Harvest	Fatta a mano a fine Ottobre Handpicked at the end of October
<b>Quantità media bottiglie</b> Average yearly bottle production	2.000
<b>Formato della bottiglia</b> Bottle format	0,75 l - 1,5 l
<b>Grado alcolico</b> Alcohol	Generalmente 13,50° Generally 13,50%
<b>Temperatura di servizio</b> Serving temperature	16 - 18 °C



#### Premi e riconoscimenti

- 94 punti da Luca Maroni *Annuario dei Migliori Vini Italiani per l'annata 2016*

#### Awards

- 94 points from Luca Maroni for *Yearbook of the Best Italian Wines for vintage 2016*

## TECNICA DI VINIFICAZIONE

*Le uve vengono selezionate, diraspate e sottoposte ad una pigiatura soffice. Il mosto fiore viene messo 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 così un vino estremamente delicato ed elegante. Il vino viene poi messo a invecchiare in barrique di rovere francese per un periodo di almeno un anno. In seguito, il vino viene leggermente filtrato e imbottigliato. Rimarrà in bottiglia per almeno un anno prima di essere immesso sul mercato.*

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

*Il vino si presenta brillante e di colore rosso rubino. Intenso e complesso al naso, offre profumi di prugne, visciole e amarene, con un accattivante corredo di spezie e liquirizia. In bocca sfodera subito la sua grande freschezza che si fa compagna di tannini estremamente fini. La persistenza è lunga, 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 locali quali la soppressata o il capocollo. Il Taurasi è il vino ideale per accompagnare piatti con sapori forti.*

**curiosità** Per questo vino l'Aglianico, che cresce su terreni ricchi di ceneri vulcaniche, è capace di dar vita a vini di straordinaria longevità, capaci di resistere intatti anche per decenni.

## 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 1 years 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 PAIRING

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

**peculiarity** For our Taurasi Docg we use grapes that come from soils that have a limestone matrix and, on the surface, volcanic ash from the Plinian eruptions of Vesuvius, creating wines of extraordinary longevity, capable of resisting intact even for decades.

