

# Taurasi DOCG

<b>Denominazione:</b>	Taurasi DOCG
<b>Vitigno:</b>	Aglianico 100%
<b>Vigneto:</b>	San Mango sul Calore - Poppano (AV)
<b>Terreno:</b>	Argilloso
<b>Esposizione:</b>	Sud - Ovest
<b>Altitudine:</b>	500 M S.L.M.
<b>Sistema di allevamento:</b>	Spalliera con potatura a cordone speronato
<b>Densità di impianto:</b>	4000 Ceppi per ettaro
<b>Età vigneto:</b>	Circa 30 anni
<b>Resa per ettaro:</b>	Circa 60 quintali
<b>Periodo di raccolta:</b>	Inizio novembre con raccolta manuale
<b>Tecnica di vinificazione:</b>	Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata
<b>Affinamento:</b>	In barriques di rovere francese e botti di rovere di Slavonia per un periodo di 30 mesi
<b>Colore:</b>	Rosso rubino intenso
<b>Profumo:</b>	Offre un bouquet ampio, complesso, intenso con caratteri che ricordano tabacco, ciliegia, viola, frutti di bosco e un peculiare aroma speziato
<b>Sapore:</b>	Avvolgente in bocca, elegante e persistente, aroma di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero e cuoio
<b>Abbinamento:</b>	Accompagna arrostiti di carni rosse, piatti a base di spezie o tartufi e formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio:</b>	18-20°C
<b>Gradazione alcolica:</b>	13-15%Vol

