

Taurasi DOCG

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

