

Il vitigno Aglianico di Taurasi ha dimostrato e dimostra una potenzialità enologica notevolissima. E' infatti un vino di territorio e contemporaneamente internazionale. La raccolta avviene a maturazione della buccia e della polpa (polifenolica). La stagionatura in botte di acciaio e legno. L'imbottigliamento avviene nel momento in cui l'acido malico è diventato lattico ed i tannini da acerbi diventano vellutati rotondi morbidi, sulla pietanza diventano dolcezza ed oppositori dell'eventuale effetto negativo dell'alcol.

Zona Di Produzione: Area D.O.C.G. TAURASI (Bonito)

Altitudine: 500 mt slm

Vitigno: Aglianico grappolo spargolo 100%

Sistema Di Allevamento: Filari a spalliera con potatura a cordone speronato

Tipologia Terreno: Argilloso Calcareo

Esposizione Vigneto: Ovest ,Sud -Ovest

Epoca Vendemmia: Inizio Novembre in rapporto alle condizioni climatologiche

Tipologia Raccolta: Raccolta e selezionata a mano in cassette (20Kg)

Vinificazione: In rosso con lunga macerazione delle bucce e qualche raspo per la migliore dissoluzione della materia colorante

Fermentazione: In serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Maturazione: 10 mesi in acciaio, 25 mesi in grandi e piccoli contenitori di legno

Affinamento: 8 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 14-15% Vol.

Caratt. Organolettiche: Colore rosso rubino che tende all'aranciato, sapore complesso con evidenti particolari descrittivi che si fanno assomigliare all'amarena, alla prugna e alla ciliegia, con una tannicità intrinseca che via via diviene vellutata ed assume meravigliosa morbidezza

Abbinamento: Pranzi forti, carni rosse, formaggi stagionati

Servire a: Temperatura ambiente ed aprire un'ora prima di servire

Formato bottiglie: 0.75 Lt



The Aglianico Taurasi vine variety clearly showed and still shows a significant oenological potential. It is indeed a territorial wine and an international wine at the same time. Harvesting takes place once the grape skin and the flesh ripen (polyphenolics). Ageing takes place in wood and stainless steel casks. Bottling is made at the time when the malic acid becomes lactic and the unripe tannins become velvet rounded and soft, they turn into pure sweetness and they object the possible negative alcohol effect.

*Production Area: **Bonito (D.O.C.G. Area) TAURASI***

*Altitude: **500 mt slm***

*Vine Variety: **100% Aglianico loosely-packed bunch***

*Training Technique: **Spur pruning espalier rows***

*Type of Soil: **Loam and calcareous soil***

*Vineyard exposure: **West, South-West***

*Harvest period: **Early november, in relation to climatic condition***

*Type of Harvest: **Harvested and selected by hand in crates (20 Kg)***

*Vinification: **Red, long-term grape skin maceration with some stalk for a better dissolution of the coloring matter***

*Fermentation: **In controlled-temperature stainless steel tanks***

*Ripening: **10 months in stainless steel, 25 months in large and small wooden cask***

*Refinement: **8 months in bottles***

*Alcohol Content: **14-15% Vol.***

Organoleptic

*Characteristic: **Ruby-red to orangey colour, full-bodied taste with clear specific descriptors that taste like black cherry, plum and cherry. An intrinsic tanning that becomes velvet and gains stunning softness***

*Food Match: **Strong meals, red meat, aged cheese***

*Serving Temperature: **Room Temperature, open up 1 hour before serving***

*Bottle size: **0.75 Lt***

