



Taurasi DOCG

Dal colore delle more, del tabacco
e del cacao nasce il Taurasi



- Tipologia:** Vino rosso.
Denominazione: Denominazione: Taurasi DOCG
Vitigno: Aglianico 100%.
Sistema di allevamento: Spalliera.
Densità degli impianti: 4000 ceppi per ettaro.
Resa per ettaro: 65 quintali ad ettaro.
Caratteristiche del suolo: Argilloso calcareo.
Epoca di vendemmia: Novembre.
Vinificazione: In acciaio con rimontaggi quotidiani e macerazione delle bucce dai 15 ai 18 giorni a seconda dell'andamento dell'annata.
Temperatura di fermentazione: 28°C.
Titolo alcolometrico: 14,5% vol.
Affinamento: In botti di rovere per circa 24 mesi ed in bottiglia per altri 12 mesi.
Acidità totale: 5,80
Estratto secco totale: 36
Glucosio e Fruttosio: Assente
Temperatura di servizio: 20°
Colore: Rubino granato con tendenza aranciata.
Naso: Elegante e fine con sentori di frutta a bacca rossa matura come il gelso e la mora, cacao amaro, tabacco e tannini molto elaborati ed eleganti perfettamente allineati ed equilibrati.
Al Palato: Secco, caldo, morbido, vellutato, con una buona concentrazione di tannini eleganti, dotato di una lunghissima persistenza che amplifica i sentori organolettici.
Abbinamenti consigliati: Ideale per accompagnare piatti a base di affettati affumicati, carne rossa alla brace, agnello al forno, maialino arrosto.



- Type of Wine:** Red Wine.
Denomination: Taurasi DOCG
Grape variety: Aglianico 100%.
Plant breeding system: Espalier.
Planting Density: 4000 vines per hectare.
Yield per hectare: 65 quintals per hectare.
Soil Characteristics: Calcareous Clay.
Harvesting time: November
Winemaking: In stainless steel with daily pumping over and maceration of the grape skins from 15 to 18 days depending on the year performance.
Fermentation temperature: 28°C.
Aging: In oak barrels for about 24 months and afterwards in bottle for 12 months more.
ABV: 14,5% vol.
Acidity: 5,80
Total dry extract: 36
Glucose and Fructose: Not present
Serving temperature: 20°C
Colour: Ruby garnet red with orange-colored tendency.
Aromas: Elegant and fine red ripe fruit like blackberries, with aromas of bitter cocoa, tobacco, very elaborate and elegant tannins perfectly aligned and balanced.
Taste: Dry, warm, soft, velvety, with a good dose of elegant tannins, endowed with a very long persistence that amplifies the organoleptic sensations.
Food Pairing: Ideal paired with smoked cured meats, grilled red meats, oven cooked lamb, roasted pork.