

TAURASI

D.O.C.G.

**Classificazione:**

Vino rosso da invecchiamento

Vitigno:

100% Aglianico

Provenienza delle uve e caratteristiche dei vigneti:

Selezione di uve delle vigne di proprietà aziendale in Montemiletto collocate a 550 metri s.l.m.

Natura del terreno:

argilloso - sabbioso

Anno d'impianto:

2003

Sistema di allevamento:

Guyot

Densità d'impianto:

4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

60 ~ 70 quintali

Epoca di raccolta:

Manuale in cassette a fine ottobre - inizio novembre

Grado alcolico: 14%

La selezione di uve aglianico provenienti dalla parte più alta dei vigneti aziendali esposti a sud-est sulle colline del Passo della Serra di Montemiletto caratterizzano questo vino dalla grande struttura sorretta da un'adeguata freschezza che lo rende particolarmente longevo e capace di esprimere, col passare degli anni, un'importante potenziale olfattivo e gustativo.

Dopo una lunga macerazione con le bucce, il vino matura prima per 24/36 mesi in grandi botti di rovere e poi in bottiglia per almeno un anno prima della commercializzazione.

Colore rosso rubino intenso tendente al granato; profumo fine ed intenso con sentori di frutti di bosco, spezie, ciliegie e prugne; al palato è avvincente ed elegante dalla lunga persistenza con fragranze di prugna e marasca, pepe nero e liquirizia.

TAURASI

D.O.C.G.

Classification:

Red aging wine

Vine:

100% Aglianico

Grape origins and vineyard features:

Selection of grape from own estate vineyards located in Montemiletto at 550 metres above sea level

Soil type:

Clay - sand

Planting year:

2003

Vineyard training system:

Guyot

Planting density:

4000 plants per hectare

Yield per hectare:

60 ~ 70 quintals

Harvest Season:

Manual harvesting end of October - beginning of November

Alcohol Content: 14%

This wine is characterised by the selection of aglianico grape, from the highest part of the own estate vineyard facing South - East on the hills of the Passo della Serra of Montemiletto. It is a wine of great structure supported by an adequate freshness that makes it particularly durable and which over the years gives an important olfactory and gustatory potential.

After a long maceration with the skins, the wine matures for 24/36 months in large oak barrels and then in bottles for at least a year before release.

Deep ruby red color tending to garnet; fine and intense fragrance with hints of wild berries, spices, cherries and plums; engaging and elegant long persistence taste with scents of plum and cherry, black pepper and licorice.