



Taurasi DOCG

Provenienza

Vigneti riconosciuti alla produzione della DOCG coltivati nei comuni di Castelfranci, Lapio e Montemiletto.

Vitigno

100% Aglianico

Tecnica enologica

Effettuata la diraspatura, la vinificazione si protrae con macerazione delle bucce per 10-12 giorni, dopo tale periodo il mosto ormai vino viene separato dalle vinacce. La prima fase evolutiva di questo vino avviene in piccole botti di rovere per 18 mesi. Segue l'affinamento in grandi botti di rovere per altri 12 mesi. Ulteriori 10 mesi di affinamento in bottiglia.

Esame visivo: rubino intenso con riflessi granati.

Esame olfattivo: intenso con note varietali di frutti di bosco, amarena, sentori speziati e minerali.

Esame gustativo: vino elegante e morbido, vellutato ed intenso. È un vino di notevole struttura, molto longevo.

Abbinamenti: primi piatti saporiti, carni rosse, tartufo e formaggio stagionato.

Gradazione alcolica: 14, % vol.

Temperatura di servizio: 18 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 300414
- EAN cartone: 8 013392 300438
- Dimensioni cartone: cm 25,5x17x31 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x139 h
- Pallettizzazione: 84 ct. x 6 bottiglie