

AGLIANICO DEL TABURNO RISERVA DOCG "D'ERASMO"



Classificazione: Aglianico del Taburno Docg Riserva

Zona di Produzione: Area Doc Taburno

Uve: 100% Aglianico

Sistema di Allevamento: Spalliera potatura a Guyot

Età delle viti: 20/25 anni

Densità Di Impianto: 8.500/9.000 piante per ettaro

Resa per Ettaro: 70/80 Quintali per ettaro

Caratteristiche del Terreno: Marne argillose calcaree.

Epoca di Vendemmia: Terza decade di ottobre, manuale.

Vinificazione: Pressatura soffice, macerazione in acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: 8/12 mesi in acciaio inox, 14/16 mesi in botte grande, 12 mesi in bottiglia.

Note di Degustazione: il colore si attarda sul rubino scuro senza mai tradire l'anima dell'Aglianico del Taburno. Una punta di internazionalità ben sposata con i tratti di spicco del vitigno. Sensazioni di frutta rossa, sottobosco e piccole spezie nere si susseguono man mano che il calice respira nel suo roteare. La giusta freschezza, sapidità e tannicità costituiscono tracce per un buon percorso in divenire.

Gradazione Alcolica: 14,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 18° - 20° C.

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati