

TAURASI DOCG



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: 100% Aglianico Irpino

Vigneti: 5 Ettari, Altezza c.ca 600 mt. s.l.m., Età media: 28 anni.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: Rosso rubino intenso

Bouquet: Profumo vinoso, ricco, ampio

Corpo: Pieno e di ottima struttura

Gusto: Austero, armonico e persistente, sapore completo

Abbinamenti: Arrostiti di carni rosse, selvaggina, cibi tartufati, e formaggi

SCHEDA TECNICA

Vendemmia: Ad ottobre, a mano in cassette forate

Vinificazione: Macerazione sulle bucce per 10-15 gg.

Affinamento: In Botti di rovere per 16 mesi e 16 mesi (min) in bottiglia

DATI TECNICI

Acidità totale: 5,5 - 6 gr./lt.

Gradazione alcolica: Minimo 13%

Resa per ettaro: 80 q.li