

FATICA CONTADINA TAURASI D.O.C.G.

Vitigno:

100 % Aglianico.

Zona di produzione:

vigneti di proprietà in Lapio e Montemiletto.

Tecnica di produzione:

all'accurata selezione delle uve, segue vinificazione con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni. A fermentazione alcolica e malolattica ultimata, il vino matura in piccoli fusti di rovere francese per 18 mesi, per continuare, dopo il blend, l'affinamento in botti in rovere (di Slavonia da 35 Hl.) per 6/12 mesi e in bottiglia per 24 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

colore rubino intenso con riflessi granati, dal bouquet ampio, complesso, intenso con note varietali di amarena, frutti di bosco, prugna, viola, sentori speziati e minerali, è elegante, morbido, vellutato ed intenso; al palato offre note di prugna, amarena, pepe nero e leggero sentore di goudron.

Di notevole struttura, è estremamente longevo.

Abbinamenti gastronomici:

ideale in abbinamento con arrosti di carni rosse e cacciagione, piatti a base di spezie, tartufi e formaggi stagionati.

Servire a 18° - 22° C.

