

CAMPORE **TAURASI RISERVA D.O.C.G.**

Vitigno:
100 % Aglianico.

Zona di produzione:
parcelle selezionate del vigneto di proprietà in Lapio, Campore.

Tecnica di produzione:
le uve, meticolosamente selezionate nelle sole annate più favorevoli, vengono sottoposte a macerazione a temperatura controllata a 28°C per 12-14 giorni. Maturato in piccoli fusti di rovere francese per 30 mesi, si affina in bottiglia per almeno 3-4 anni.

Caratteristiche organolettiche:
di colore rubino intenso con riflessi granati, al naso offre un bouquet ampio e complesso, intenso, con note di ciliegia, frutti di bosco, sentori speziati di viola, tabacco e note minerali. Pieno e austero, vellutato e giustamente tannico, al palato si caratterizza con note di prugna, amarena e pepe nero. La notevole struttura lo rende particolarmente longevo.

Abbinamenti gastronomici:
accompagna arrosti di carni rosse, cacciagione, piatti a base di spezie, tartufi e formaggi stagionati.

Servire a 18° - 20° C; da ossigenare in decanter per qualche tempo.

