

PAGO DEI FUSI TAURASI D.O.C.G.

Vitigno:
100 % Aglianico.

Zona di produzione:
vigneti aziendali in Pietradefusi, sulle colline della Valle del fiume Calore.

Tecnica di produzione:
all'accurata selezione delle uve raccolte a mano, segue vinificazione con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni a 28°C. A fermentazione completata, il vino matura in barrique di rovere francese per minimo 24 mesi, per continuare l'affinamento in bottiglia per almeno 36 mesi.

Caratteristiche organolettiche:
di colore rubino intenso, ha bouquet ampio e complesso con aromi di ciliegia matura, sentori di spezie dolci, prugna, tabacco, pepe, catrame. Pieno, morbido e vellutato al palato, si caratterizza per tannini dolci ed eleganti, lunghe note di frutta e un finale speziato. Di notevole struttura, è molto longevo.

Abbinamenti gastronomici:
ideale con le carni, in modo particolare arrosti, cacciagione, cinghiale, costolette di agnello, con piatti a base di spezie, funghi e tartufi, con formaggi stagionati come provolone, parmigiano e gorgonzola.

Servire a 18° - 22° C.

