

TAURASI  
D.O.C.G.  
FATICA CONTADINA



*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 28°C. 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 almeno 6 mesi e in bottiglia per 24-36 mesi.

*Caratteristiche organolettiche:* di colore rosso rubino intenso con riflessi granati, ha 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 molto longevo.

*Abbinamenti gastronomici:* ideale in abbinamento con arrostiti di carni rosse e cacciagione, piatti a base di spezie, tartufi e formaggi stagionati.

*Servire a* 18°-22°C.