

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



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, 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 e continua l'affinamento in bottiglia per almeno 36 mesi.

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino intenso, ha bouquet ampio e complesso con aromi di ciliegia matura, sentori di spezie dolci, prugna, tabacco, pepe, catrame. Pieno, morbido al palato, si caratterizza per tannini vellutati 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 arrostiti, cacciagione, cinghiale, costolette di agnello e con piatti a base di spezie, funghi e tartufi o con formaggi stagionati come provolone, parmigiano e gorgonzola.

Servire a 18°-22°C.