

TAURASI  
D.O.C.G.



*Vitigno: 100% Aglianico.*

*Zona di produzione: vigneti di proprietà fra i comuni di Lapio e Montemiletto.*

*Tecnica di produzione: alla raccolta di uve selezionate a fine ottobre - primi di novembre, segue la vinificazione con macerazione di circa 14 giorni. A fermentazione alcolica e malo-lattica ultimata, il vino viene lasciato a maturare in piccoli fusti di rovere per almeno 18 mesi, con successivo affinamento per almeno 24 mesi in bottiglia.*

*Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino, con riflessi violacei e profumi che vanno dalla frutta rossa matura allo speziato, con uno sviluppo interessante di aromi terziari di cuoio, note balsamiche, vaniglia e liquirizia. Elegante, di notevole struttura, buona persistenza e piacevoli note di frutti rossi al retrogusto, è un vino adatto alla lunga conservazione.*

*Abbinamenti gastronomici: ideale con ragù, carni rosse, salumi e formaggi stagionati, cacciagione importante e cioccolata.*

*Servire a 18°-20° C.*