



Taurasi

Il Re dei nostri rossi

IL VINO

Il nostro Taurasi — spesso chiamato il «Barolo del Sud» — nasce al 100% dalle migliori uve Aglianico dei nostri diversi vigneti in Contrada Barbassano, Pescocupo e Pian del Bosco, e affina per almeno quattro anni, di cui più di uno in rovere francese. Come amiamo dire, il buon vino non può e non deve avere fretta.

DEGUSTAZIONE

Rubino intenso da giovane, con riflessi granato che si sviluppano con gli anni. Bouquet ampio di ciliegia, prugna e amarena, con note speziate di violetta, pepe nero e tabacco. Al palato è pieno, dai tannini equilibrati e dalla lunga persistenza aromatica; la notevole struttura lo rende estremamente longevo.

A TAVOLA

Arrosti e brasati importanti, cacciagione e piatti leggermente speziati; eccellente con formaggi stagionati e tartufo.

SERVIZIO

Servire a 18–20 °C



Taurasi DOCG

TENUTA E CANTINA

VITIGNO	Aglianico 100%
VIGNETO	Barbassano · Pescocupo · Pian del Bosco · 4 ha
TERRENO	Argilla con depositi calcarei
ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITÀ	1.600–4.000 ceppi/ha
RESA	~40 q/ha
VENDEMMIA	A mano · fine ottobre – inizio novembre · uve migliori
VINIFICAZIONE	Diraspatura · pressatura soffice · fermentazione spontanea in acciaio ≥1 mese, senza lieviti aggiunti · 1–2 rimontaggi al giorno · ≤26 °C
MATURAZIONE	~18 mesi in acciaio · ≥12 mesi in tonneaux/barrique di rovere francese · ≥18 mesi in bottiglia
ANALISI	14,5–15,0% vol · acidità 6,40 g/l · estratto secco 34,00 g/l
LONGEVITÀ	<i>fino a ~30 anni dalla vendemmia</i>
FORMATO	Bordolese 750 ml · 6 per cartone

100% AGLIANICO · DOCG · ROVERE FRANCESE (BOTTI GRANDI) · ~4.000 BOTTIGLIE

Società Agricola Le Masciare S.r.l. · C.da Barbassano, 83052 Paternopoli (AV), Italia · lemasciare.com