

# Taurasi

## DOCG

**DENOMINAZIONE:**

Taurasi DOCG

**VITIGNO:**

Aglianico (100%)

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Paternopoli (AV), Italia

**VIGNETI:**

Ha 3 di uve Aglianico allevate a spalliera con cordone speronato su terreno argilloso e tendenzialmente calcareo con una densità di 3.500 piante per Ha.

**VENDEMMIA:**

La vendemmia a mano viene fatta fra fine Ottobre ed inizio Novembre, selezionando solo le migliore uve.

**VINIFICAZIONE:**

Macerazione prefermentativa delle uve a freddo per circa 2 giorni, successiva fermentazione. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 15-16 giorni.

**MATURAZIONE:**

In serbatoi di acciaio inox per circa 18 mesi, successivamente per almeno 12 mesi in botte di

rovere Francese. Si affina in bottiglia per almeno 1 anno. La notevole struttura lo rende estremamente longevo.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore concentrato rubino scuro intenso quando giovane, con gli anni con maggiori riflessi di granato, al naso offre un bouquet ampio di ciliegia, prugne ed amarena; con note speziate di violetta, pepe nero e tabacco. Il gusto è pieno con tannini equilibrati ed una buona persistenza aromatica.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

Accompagna i migliori arrostiti, cacciagione e piatti leggermente piccanti. Si abbina molto bene con formaggi stagionati e tartufo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Va servito ad una temperatura di circa 18-20°C.

**DATI ANALITICI (INDICATIVI):**

Alcool 15,00% Vol.  
Acidità totale 6,40 gr/lt  
Estratto secco 34,00 gr/lt

**CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO:**

Bordolese conica di 75cl.  
Cartone da 6 bottiglie, pallet da 105 cartoni.

NO. 1 - **DOCG**  
MODULARIO  
S. O. N. 858

**T A U R A S I**



**DOCG**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
PRODUZIONE LIMITATA A 6.250  
BOTTIGLIE

**le masciare**  
AZIENDA AGRICOLA

PRODUCT OF ITALY