

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 arrosti, 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/lit
Estratto secco 34,00 gr/lit

CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO:

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

DOCG
MODULARIO
S. G. N. 858
AZIENDA AGRICOLA
LE MASCIARE
VINO
TAVOLARA E GARINATI

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