

Taurasi

DOCG

Pian del Bosco

**DENOMINAZIONE:**

Taurasi DOCG

VITIGNO:

Aglianico (100%)

ZONA DI PRODUZIONE:

Paternopoli (Av), Italia

VIGNETI:

Vigna in contrada Pian del Bosco a Paternopoli, con piante di vite impiantate oltre 70 anni fa. Ha 1.2 di uve Aglianico allevate a raggiera su terreno argilloso e tendenzialmente calcareo con una densità di 2.000 piante per Ha.

VENDEMMIA:

La vendemmia a mano viene fatta fra fine Ottobre ed inizio Novembre, selezionando solo le migliore uve, e soltanto nelle migliori annate.

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 36 mesi. 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/lit
Estratto secco	34,00 gr/lit

CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO:

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



TAURASI
PIAN DEL BOSCO

DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
PRODUZIONE LIMITATA A 9.900
BOTTIGLIE

Le Masciare
AZIENDA AGRICOLA

PRODUCT OF ITALY