



CONTRADA



Taurasi DOCG

Nome	Hirpus
Denominazione	Taurasi DOCG
Vitigno	Aglianico 100%
Vigneto	Castelfranci
Terreno	Argilloso calcareo
Esposizione	Sud -Ovest
Altitudine	500 M S.L.M.
Sistema di allevamento	Spalliera con potatura a cordone speronato
Densità di impianto	3500 Ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 20 anni
Resa per ettaro	Circa 60 quintali
Periodo di raccolta	Prima settimana di novembre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata
Affinamento	Barriques di rovere francese e botti di rovere di slavia per un periodo di circa 30 mesi
Colore	Rosso rubino intenso
Profumo	Offre un bouquet ampio , complesso, intenso, con caratteri che ricordano tabacco, ciliegia, frutti di bosco e note balsamiche
Sapore	Avvolgente ed elegante in bocca. Aroma di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero
Abbinamento	Accompagna arrosti di carni rosse, piatti a base di spezie o tartufi e formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18-20°C
Gradazione alcolica	13-15%Vol