



CONTRADA



Taurasi DOCG

Denominazione	Taurasi DOCG
Vitigno	Aglianico 100%
Vigneto	Castelfranci
Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud - Ovest
Altitudine	500 M S.L.M.
Sistema di allevamento	Spalliera con potatura a cordone speronato
Densità di impianto	4000 Ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 30 anni
Resa per ettaro	Circa 60 quintali
Periodo di raccolta	Inizio novembre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in rosso , lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata
Affinamento	In barriques e di rovere francese e botti di rovere di Slavonia per un periodo di 30 mesi
Colore	Rosso rubino intenso
Profumo	Offre un bouquet ampio, complesso, intenso con caratteri che ricordano tabacco, ciliegia , viola, frutti di bosco e un peculiare aroma speziato
Sapore	Avvolgente in bocca, elegante e persistente. aroma di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero e cuoio
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