



CONTRADA



TAURASI DOCG

Denominazione	TAURASI DOCG
Vitigno	Aglianico 100%
Vigneto	San Mango sul Calore loc. Poppano
Terreno	Argilloso calcareo
Esposizione	Sud/ovest
Altitudine	500 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento	Spalliera con potatura a cordone speronato
Densità di impianto	3500
Età vigneto	Circa 25 anni
Resa per ettaro	Circa 60 quintali
Periodo di raccolta	Prima settimana di novembre. Raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata
Affinamento	Botti grandi da hl.20 di rovere di slavonia per un periodo di circa 24 mesi e successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi
Colore	Rosso rubino intenso
Profumo	Offre un bouquet ampio, complesso,intenso, con sentori che ricordano tabacco, ciliegia, frutti di bosco e note balsamiche
Sapore	Avvolgente e pieno in bocca, aroma di prugna, ciliegia amara, e pepe nero
Abbinamento	Carni rosse, selvaggina, piatti speziati, tartufi, salumi e formaggi a pasta secca
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Gradazione alcolica	13 - 15%VOL