

TAURASI  
D.O.C.G.



*Vitigno:* 100% Aglianico.

*Zona di produzione:* vigneti di proprietà fra i comuni di Lapio e Montemiletto.

*Tecnica di produzione:* le uve selezionate sono raccolte verso la fine di ottobre, primi di novembre, diraspate per poi proseguire con la macerazione che dura in media 14 giorni, con continui rimontaggi. Successivamente il mosto conclude la sua fermentazione in acciaio. Il vino così ottenuto viene poi lasciato a maturare in piccoli fusti di rovere francese per almeno 18 mesi. L'affinamento in bottiglia è di 24/36 mesi.

*Caratteristiche organolettiche:* di colore rosso rubino, con profumi dalle note fruttate e speziate, con uno sviluppo interessante di aromi terziari di liquerizia, vaniglia, note balsamiche, chiodi di garofano. Un vino elegante e morbido, strutturato, persistente, adatto ad una lunga conservazione.

*Abbinamenti gastronomici:* ideale con ragù, carni rosse, formaggi stagionati, cacciagione.

*Servire a 18°-20°C.*