

Taurasi

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



TIPO: Rojo

VARIEDAD DE UVA: 100% Aglianico de Taurasi

ALTITUD: 400/500 metros s.n.m

SISTEMA DE CULTIVO: Guyot

PRODUCCIÓN MEDIA POR HECTÁREA: 8000 kg.

PERÍODO DE COSECHA: finales de octubre, principios de noviembre.

SISTEMA DE VINIFICACIÓN: a temperatura controlada 24-25 °C.

ENVEJECIMIENTO: 4º año a partir de la vendimia.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13,50% vol.

COLOR: Rojo rubí tendiendo al granate.

PERFUME: aristocrático, típico, complejo.

PALADAR: Envolvente, lleno, armonioso.

COMBINACIONES GASTRONÓMICAS: Carnes rojas, carnes de caza.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18-20 °C.



TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNO: Aglianico di taurasi 100%

ALTITUDINE: Metri 400/500 s.l.m

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 8000 kg.

PERIODO DI RACCOLTA: Fine ottobre, inizio novembre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: a temperatura controlata 24/25 °C

AFFINAMENTO: 4º anno dalla vedemmia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% vol.

COLORE: Rosso rubino tendente al granato.

PROFUMO: Aristocratico, tipico, complesso

PALATO: Avvolgente, pieno, armonico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Carni rosse, cacciagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20 °C.