



**TAURASI RISERVA**  
**denominazione di origine controllata e garantita**

**Denominazione:** Taurasi DOCG Riserva

**Composizione:** Aglianico 100%

**Zona di produzione:** *Vigna Olmo*, Montemarano (AV)

**Anno di impianto:** 1993

**Altitudine:** 870 m s.l.m.

**Terreno:** in prevalenza argilloso e ricco di scheletro

**Esposizione:** nord-ovest

**Densità di impianto:** 4000 ceppi per ettaro

**Forma di allevamento:** spalliera con potatura a cordone speronato

**Resa:** 40 quintali per ettaro

**Periodo di raccolta:** prima decade di novembre

**Vinificazione:** raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette da 15 kg, macerazione sulle bucce ad una temperatura di circa 28°C per 25-30 giorni, durante i quali vengono eseguiti periodicamente rimontaggi e délestages. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica, quindi il passaggio in legno (botte grande di Slavonia e barrique di rovere francese) per 24 mesi, con un conclusivo affinamento in bottiglia di 12-24 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** alla vista si presenta di un luminoso rosso rubino, fitto e consistente nel bicchiere; complesso al naso, rivela inizialmente note di frutti di bosco e fiori secchi, per finire con sentori terziari, quali china, tabacco e liquirizia. Al palato si caratterizza per l'equilibrio e la morbidezza, che gli conferiscono eleganza e bevibilità.

**Abbinamenti consigliati:** zuppa di funghi porcini; carni rosse alla brace; brasato di manzo.

**Formati disponibili:** 0,75L; 1,5L; 3L

**Annate prodotte:** 93 - 94 - 95 - 96 - 97 - 98 - 99 - 00 - 01 - 03 - 04 - 06 - 08