



## **Vino Blu**

### **TAURASI RISERVA**

#### **denominazione di origine controllata e garantita**

Tra i tanti tesori custoditi presso il Museo Nazionale Archeologico di Napoli vi è il cosiddetto “Vaso Blu”, un’anfora vitrea risalente alla metà del I sec d.C., rinvenuta a Pompei nel 1837. Un’articolata scena di vendemmia, riprodotta con la tecnica del vetro-cammeo, decora il prezioso reperto: tralci di vite si dipartono da maschere dionisiache, mentre gioiosi amorini pigiano l’uva, banchettano e suonano, in un armonioso equilibrio con la natura. Questo Taurasi, prodotto in collaborazione con il MANN, vuole essere un omaggio alla Campania dell’arte e del vino, due eccellenze territoriali che dialogano tra loro da secoli.

**Denominazione:** Taurasi DOCG Riserva

**Composizione:** Aglianico 100%

**Zona di produzione:** 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 di rovere francese (tonneau) per almeno 24 mesi, con un conclusivo affinamento in bottiglia di almeno 24 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** rosso rubino brillante e corpo deciso; note di marasca, prugna e more alla prima olfazione, cui segue immediatamente una miscela scura e fumosa, di spezie, tabacco e cenere. Al palato è vellutato e morbido, con un tannino femminile ed una sapidità avvincente; persistente il finale.

**Abbinamenti consigliati:** secondi di carne e formaggi di media stagionatura.

**Formati disponibili:** 0,75L

**Annate prodotte:** 12