



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