



# Taurasi

## D.O.C.G.

Questo vino prodotto con le uve dell'antico vitigno aglianico coltivato in particolari terreni dell'Irpinia, subisce un invecchiamento di quattro anni di cui minimo uno e mezzo in botte di rovere. Ha un colore rosso rubino, odore caratteristico, sapore pieno molto persistente, con sentori di chiodi di garofano, tabacco e confettura di marasca. Si accosta bene a piatti di selvaggina ed arrosti saporiti. Va servito a temperatura di 16° - 18°

### Area di produzione:

Torre le Nocelle, nel cuore dell'area di produzione del Taurasi D.O.C.G., con terreni situati ad una altitudine 400/450 m. m.s.l., particolarmente idonei alla viticoltura.

### Vitigno:

Aglianico scelto e selezionato: 100%; cloni utilizzati V.C.R.7 e V.C.R.23.

### Sistema di allevamento:

La forma di allevamento dei vigneti è a cordone speronato, con 3500 ceppi per ettaro, condotti con metodo di agricoltura integrata. La produzione per ettaro è di 80/90 q.li.

### Vinificazione:

Raccolta manuale e sistemazione in cassette di plastica max di peso 22 Kg., eseguita tra fine Ottobre e la prima decade di Novembre. Pigiadiraspatura, seguita da macerazione in serbatoi di acciaio inox, a temperatura controllata 23° - 25° per una durata di 15/20 giorni. Svinatura e fermentazione lenta sempre in serbatoi di acciaio. Dopo il primo travaso il vino viene affinato in botti di rovere per almeno 18 mesi.

### Caratteristiche:

Colore rosso rubino intenso, bouquet intenso, forte, etereo e speziato, sapore asciutto, pieno di gran corpo. Si beve alla temperatura di 16/18° C. In ballon grande dopo averlo stappato e versato in caraffa qualche ora prima.

### Abbinamenti:

Piatti a base di carne, arrosti, cacciagione e formaggi piccanti.

**Enologo:** Roberto Iommazzo.



Azienda Agricola Vitivinicola  
Contrada Bosco, 41, Torriani (AV)  
collinedelsole@hotmail.it  
www.collinedelsole.it

Acidità totale	ph	%Vol
6,50	3,35	14