

TAURASI

Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie /// Rouge



Sa robe d'un rouge intense et profond, son bouquet riche et complexe aux senteurs de réglisse, de fruits des bois rouges et noirs ponctués de délicates notes de violettes, et sa saveur austère, ample et complexe, aux tanins présents mais bien enrobés, en font un vin élégant et de grande longévité.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16/18° C

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

15 ans

BOUTEILLES

750 ml

PREMIÈRE ANNÉE DE PRODUCTION

2004

NATURE DU SOL

Tufacé avec un bon pourcentage d'argile

ANNÉE DE PLANTATION DES VIGNOBLES

Diverses années entre 1968 et 1985

ALTITUDE DES VIGNOBLES

500/600 m. au-dessus du niveau de la mer

ÉPOQUE DES VENDANGES

Troisième décade d'octobre

DENSITÉ D'IMPIANTO

3000 vignes par hectare

SYSTÈME DE CULTURE

Guyot simple

RENDEMENT EN VIN (litres-hectare)

3000 environ

VINIFICATION

Égrappage, foulage, macération à froid préfermentive, puis longue fermentation à 26° C avec macération du marc pendant 20 jours supplémentaires, durant lesquels sont effectués de nombreux remontages et délestages. Au terme de la fermentation alcoolique, intervient la fermentation malolactique, en fûts de chêne traditionnels.

VIEILLISSEMENT

En fûts de chêne de 35 hl et en barriques pendant 18 mois, suivis de 12 mois de vieillissement en bouteille

VARIÉTÉS DES RAISINS

Aglianico 100%

AIRES DE PRODUCTION

Montemarano et Paternopoli