

# TAURASI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita /// Rosso



Il colore rosso intenso e profondo, il profumo ricco, complesso, con note di liquirizia, frutti di bosco rossi e neri uniti a delicate note di viola ed il sapore austero ampio e complesso con tannini presenti ma ben amalgamati, descrivono un vino elegante e longevo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16/18° C

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO**  
15 anni

**BOTTIGLIE**  
750 ml

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE**  
2004

**NATURA DEL TERRENO**  
Tufaceo con buona percentuale di argille

**ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI**  
Vari anni dal 1968 al 1985

**ALTIMETRIA DEI VIGNETI**  
500/600 mt s.l.m.

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Terza decade di ottobre

**DENSITÀ DI IMPIANTO**  
3000 viti per ettaro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot semplice

**RESA IN VINO (litri - ettaro)**  
3000 circa

**VINIFICAZIONE**  
Diraspatura, pigiatura, macerazione a freddo prefermentativa e lunga fermentazione a 26° C con macerazione delle vinacce per oltre 20 giorni durante i quali vengono effettuati numerosi rimontaggi e "delstages". Al termine della fermentazione alcolica segue la fermentazione mallattica in botti tradizionali di rovere.

**AFFINAMENTO**  
In botti di rovere da 35 hl e barriques per 18 mesi seguiti da altri 12 di affinamento in bottiglia

**VARIETÀ DELLE UVE**  
Aglanico 100%

**AREA DI PRODUZIONE**  
Montemarano e Paternopoli