



IRPINIA D.O.P. CAMPI TAURASINI

UVAGGIO
Aglianico di Taurasi 100%

ZONA DI PRODUZIONE
Taurasi, Paternopoli, Montemarano

ALTITUDINE
Metri 400/500 s.l.m.

ALLEVAMENTO
Guyot

PRODUZIONE PER ETTARO
8000 kg.

VENDEMMIA
Fine Ottobre, inizio Novembre

VINIFICAZIONE
A temperatura controllata 24/25 °C

IMBOTTIGLIAMENTO
4° anno dalla vendemmia

GRADO ALCOLICO
13,50% Vol.

COLORE
Rosso rubino tendente al granato

PROFUMO
Aristocratico, tipico, complesso

SAPORE
Avvolgente, pieno, armonico

TEMPERATURA SERVIZIO
18/20 °C

ABBINAMENTO
Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati

GRAPE VARIETY
Aglianico di taurasi 100%

TYPE OF SOIL AND LOCATION
Taurasi Paternopoli Montemarano

ALTITUDE
400/500 mts above sea level

TRAINING SYSTEM
Guyot

YIELD PER HECTARE
8000 kg.

GRAPE HARVEST
End of October, November

VINIFICATION
Skin contact at controlled temperature 24/25 °C

AGEING
Four years after grape harvest
in oak barrels and barriques

ALCOHOL
13,50% Vol.

COLOUR
Intense ruby red

SMELL
Aristocratic, typical

PALATE
Full, harmonic, in the mouth it is
enveloping, elegant and persistent

SERVING TEMPERATURE
18/20 °C

FOOD AFFINITIES
Red meats, game, ripe cheeses

