



## TAURASI D.O.P.

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  
Late October, early 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

