



TAURASI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Il nostro Taurasi è prodotto esclusivamente con uve aglianico provenienti dall'areale di Mirabella Eclano.

I vigneti, esposti verso sud-Ovest sono caratterizzati dalla forte pendenza del terreno che favorisce un'esposizione ai raggi solari, garantendo una maturazione ottimale delle uve. La raccolta viene effettuata manualmente con cassette di circa 18 kg tra fine ottobre ed inizio di novembre.

La fermentazione segue con macerazione per circa 21 giorni.

L'affinamento in cantina dura dai 3 ai 5 anni, con una permanenza in botte di legno per oltre un anno.

Dal colore rosso rubino, al naso ricorda le more, l'amarena, il ribes nero e spezie orientali; il gusto è pieno, equilibrato, con tannini morbidi e dal finale lungo e persistente.

Da abbinare a carni rosse, brasati, cacciagione, formaggi stagionati.

Servire a temperatura di 18° C.

VOL. 14%

Aglianico 100%

Zona di produzione: Mirabella Eclano (Av)

Servire a temperatura di 18°C.

Our Taurasi is produced exclusively with garlic grapes from the Mirabella Eclano area.

The vineyards, exposed to the south-west, are characterized by the steep slope of the soil that favors exposure to sunlight, ensuring optimal ripening of the grapes. The collection is carried out manually with cassettes of about 18 kg between the end of October and the beginning of November. Fermentation follows with maceration for about 21 days.

With a ruby red color, the nose is reminiscent of blackberries, black cherry, blackcurrant and oriental spices; the taste is full, balanced, with soft tannins and a long persistent finish.

To be combined with red meats, braised meats, game, aged cheeses.

VOL. 14%

Aglianico 100%

Production area: Mirabella Eclano (Av)

Serve at a temperature of 18°C.