

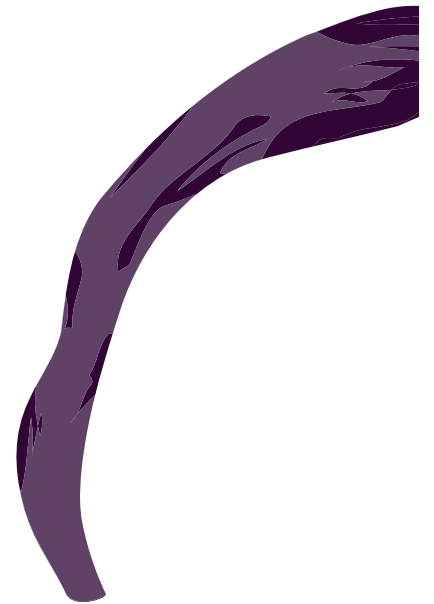


TAURASI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vino rosso ottenuto da uve Aglianico 100% provenienti da vigne situate a 550 m. slm nel comune di Castelfranci in Irpinia. Affinamento in botti di rovere di varia capacità.

Red wine from Aglianico grape 100%, from vineyards in the town of Castelfranci, in Irpinia at 550 mt a.s.l. Refining in oak wood of different sizes.



Tipologia:

vino rosso

Denominazione:

Taurasi Docg - Dop

Vitigno:

Aglianico 100%

Prima annata prodotta:

1996

Provenienza delle uve:

Castelfranci (AV)

Altitudine dei vigneti:

550 m. slm

Sistema di allevamento:

controspalliera – guyot

Densità di impianti:

4500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

60 quintali ad ettaro

Caratteristiche del suolo:

argilloso calcareo su base di marne gialle con buona sostanza organica.

Epoca di vendemmia:

prima decade di novembre

Vinificazione:

in acciaio con follature e rimontaggi quotidiani e macerazione delle bucce dai 10 ai 20 giorni a seconda dell'andamento dell'annata.

Affinamento:

in botti di rovere di varia capacità per circa 24 mesi ed in bottiglia per altri 12 mesi.

Materiale delle vasche di fermentazione:

acciaio inox

Temperatura di fermentazione:

27-29 °C

Type:

red wine

Appellation:

Taurasi Docg - Dop

Grape:

Aglianico 100%

First year of production:

1996

Original vineyard:

Castelfranci (AV)

Altitude:

1,800 ft asl

Growing system:

countersoulder – guyot

Plant density:

2,250 plants per ac

Yield per ac:

30sh cwt

Soil:

chalky clay on layers of yellow marls with skeleton

Harvest:

first week of november

Winemaking:

in stainless steel tanks with daily pumping over with skins for 10 to 20 days according to the vintage.

Refining:

In barrels of several sizes for 24 months and in bottle for further 12 months.

Fermentation temperature:

80-84 °F