

Campi Taurasini DOC

**DENOMINAZIONE:**

Irrpinia Campi Taurasini DOC

VITIGNO:

Aglianico (100%)

ZONA DI PRODUZIONE:

Paternopoli (Av), Italia

VIGNETI:

Ha 4 di uve Aglianico allevate a spalliera con cordone speronato su terreno argilloso e tendenzialmente calcareo con una densità di 3.500 piante per Ha.

VENDEMMIA:

La vendemmia a mano viene fatta fra fine Ottobre ed inizio Novembre, selezionando solo le uve migliori.

VINIFICAZIONE:

Macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo per circa 2 giorni, successiva fermentazione. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 15-16 giorni.

MATURAZIONE:

In serbatoi di acciaio inox per 20 mesi, successivamente almeno 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore concentrato rubino scuro intenso con riflessi di granato, al naso offre un bouquet ampio di ciliegia, amarena, prugna e mora selvatica; con note varietali di cannella, vaniglia e anice. Il gusto è pieno e equilibrato con una buona presenza di tannini che sostengono la persistenza aromatica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Accompagna i migliori arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito ad una temperatura di circa 18-20°C.

DATI ANALITICI (INDICATIVI):

Alcool 14,00% Vol.
Acidità totale 6,60 gr/lit
Estratto secco 29,50 gr/lit

CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO:

Bordolese conica di 75cl.
Cartone da 6 bottiglie, pallet da 105 cartoni.



Campi Taurasini
DOC IRPINIA



le masciare
AZIENDA AGRICOLA

PRODUCT
OF ITALY

L'AZIENDA AGRICOLA LE MASCIARE PROPONE QUESTO VINO IN
PICCOLE QUANTITA', IN UNA PERSONALE INTERPRETAZIONE DEI
VITIGNI SECOLARI CAMPANI. PRODOTTO IN IRPINIA, ITALIA.