

TAURASI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

GRADAZIONE · ALCOHOL CONTENT

14% alc. Vol.

VITIGNO · GRAPE VARIETY

Aglianico

EPOCA DI VENDEMMIA · HARVEST TIME

Fine ottobre – Inizi di novembre.

End of October – Beginning of November.

VINIFICAZIONE · VINIFICATION

Le uve, rigorosamente raccolte a mano da viti di Aglianico vengono diraspate, facendo una macerazione prefermentativa di alcuni giorni ad una temperatura di circa 12-14°; successivamente la temperatura viene portata a circa 18-20° per favorire la fermentazione per altri 30 giorni circa. Finita FML il vino viene fatto affinare in botti grandi; segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

Grapes harvested by hand from Aglianico vines and destemmed, undergoing a pre-fermentative maceration for a few days at a temperature of 12° – 14°C, which is later raised to 18° – 20°C to encourage fermentation for additional 30 days. After malolactic fermentation, aging in large barrels, then further aging in bottle.

AL NASO · ON THE NOSE

Naso intenso con sentori di ciliegia, ribes nero, spezie e cannella.

Intense notes of cherries, blackcurrants, spices and cinnamon.

IN BOCCA · ON THE PALATE

Caldo ed avvolgente con straordinario equilibrio di tannini e morbidezza completata da una piacevole freschezza sul finale.

Warm and round, with balanced and smooth tannins, as well as a pleasant and fresh finish.

ABBINAMENTO · PAIRING

Cacciagione, salumi, polenta al ragù e carni alla brace.

Game meat, cold cuts, polenta with meat sauce and grilled meat.



CASINO NITTI – San Paolo