

“ELIO” IRPINIA CAMPI TAURASINI DOP



Questo vino non è solo un vino. E' una storia lunga decenni, la storia del fondatore di quest'azienda Emanuele Sepe, per quelli che lo conoscevano "Elio".

Un uomo tutto d'un pezzo, austero, di grande carattere proprio come questo Irpinia Campi Taurasini che rappresenta l'emblema dei nostri studi arricchiti dall'esperienza che ci è stata tramandata sin da piccoli.

Vino di ottima struttura, equilibrato e tannico rappresenta per noi oggi un omaggio a "Elio", grande viticoltore, imprenditore e soprattutto PADRE.

Tipo : rosso

Classificazione : Aglianico dop

Uvaggio: Aglianico 100%

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Epoca di Vendemmia: Prima decade di Novembre

Fermentazione: Avviene per circa 9-10 giorni in botti di acciaio a temperatura controllata in modo da ottenere una buona estrazione di colore e aromi.

Maturazione in legno: 7 mesi in barrique di legno francese

Colore: Rosso rubino

Profumo: Al naso evidenzia aromi di marasca, prugna e frutti di bosco, cui si aggiungono note speziate

Sapore: Secco, di grande struttura ed eleganza, una bella espressione di tannini morbidi e molto persistente.

Abbinamenti: Vino importante, che predilige abbinamenti con primi piatti di terra, ideale con carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio : 18° C

Gradazione alcolica: 13.5% vol.



ALTAVIGNA®

Sepe S.r.l. Azienda Vinicola Altavigna
P.Iva 01429031212 - C.F. 05480050631

Sede legale e stabilimento

Via Vetrai 48, 80035 Nola (NA) Italia

Cantine e Vigneti

Via Case d'Alto, s.n. 83030 Taurasi (AV) Italia

Tel. +39 081 5115909 - +39 081 511672 Fax. +39 081 5115422

Email info@altavigna.it - gaetano.sepe@live.it

www.altavigna.it



“ELIO” IRPINIA CAMPI TAURASINI DOP



This is not just a wine. It's a decades-long story, the story of the founder of this company Emanuele Sepe, for those who knew him "Elio".

An austere man of great character, just like this Irpinia Campi Taurasini, who represents the emblem of our studies enriched by the experience that has been handed down to us since childhood.

Wine with excellent structure, balance and tannins is for us today a tribute to "Elio", great winemaker, entrepreneur and especially FATHER.

Classification: Aglianico dop

Grapes: Aglianico 100%

System of rearing: Spurred string

Harvest time: first decade of November

Maturation: 7 months in in french barrique

Fermentation: It takes place for about 9-10 days in steel barrels at controlled temperature in order to obtain a good extraction of color and aromas.

Aging: In bottle for 4 months

Colour: Ruby

Perfum: It emphasizes a fragrance of marasca cherry, plum and wood's fruits of with spices.

Flavour: Dry, big structure and elegance, a beautiful expression of soft tannins and very persistent.

Pairings: Important wine that prefers with flesh and seasoned cheese.

Serving Temperature: 16- 18 °C

Alcohol content: 13.5% vol.



ALTAVIGNA®

Sepe S.r.l. Azienda Vinicola Altavigna
P.Iva 01429031212 - C.F. 05480050631

Registered Office and establishment
Via Vetrai 48, 80035 Nola (NA) Italy
Cellars and Vineyards

Via Case d'Alto, s.n. 83030 Taurasi (AV) Italy
Tel. +39 081 5115909 - +39 081 511672 Fax. +39 081 5115422
Email info@altavigna.it - gaetano.sepe@live.it
www.altavigna.it