

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

DEDICATO AD EMANUELE SEPE, GRANDE VITICOLTORE E PADRE ESEMPLARE.

La raccolta delle uve si ha nella prima decade di Novembre e la fermentazione avviene per circa 9 - 10 giorni in silos di acciaio a temperatura controllata in modo da ottenere una buona estrazione di colore e aromi. L'affinamento continua in barriques di rovere francese per almeno 9 mesi. Vino strutturato e complesso, equilibrato, elegante con un morbido sentore di legno francese, con un tannino ben levigato. Sentori al naso di rosa essiccata, lamponi e ciliegia con un fondo di note speziate. Si sposa bene con la cucina tipica Mediterranea, formaggi stagionati, carni alla brace, selvaggina e frutta secca in guscio.

DEDICATED TO EMANUELE SEPE,

GREAT WINE - GROWER AND EXEMPLARY FATHER.

The grapes are harvested in the first ten days of November and fermentation takes place for about 9 - 10 days in temperature - controlled steel silos, in order to obtain a good extraction of color and aromas. The aging continues in French oak barriques for at least 9 months. A structured and complex wine, balanced, elegant with a soft hint of French wood, with a well - smoothed tannin. Hints of dried rose, raspberry and cherry on the nose with a base of spicy notes. It pairs well with typical Mediterranean cuisine, aged cheeses, grilled meats, game and dried fruit in shell.

ELIO

IRPINIA CAMPI TAURASINI DOP

VITIGNO

GRAPE VARIETY

100% Aglianico

ALTITUDINE

500 m s.l.m.

500 m a.s.l.

RESA

YELD

DENSITÀ D'IMPIANTO

4000 ceppi per ettaro

70 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

VINIFICATION

70 quintals per hectare

Diraspatura, pigiatura soffice.

Destemming, soft pressing.

4000 vines per hectare

PLANT DENSITY

ALTITUDE

DENOMINAZIONE DENOMINATION

Irpinia Campi Taurasini D.O.P.

PROVENIENZA UVE GRAPE ORIGIN

Taurasi

TERRENO SOIL

Argilloso - sabbioso - calcareo

Clayey - sandy - limestone

ESPOSIZIONE EXPOSURE Sud

0 1

South

SISTEMA D'ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM

Spalliera - Cordone speronato

Espalier - Spurred cordon

PERIODO DI RACCOLTA HATVEST PERIOD

Prima decade di Novembre

First ten days of November

FERMENTAZIONE - FERMENTATIONA temperatura controllata in acciaio per 10/15 giorni

At controlled temperature in steel for 10/15 days

MATURAZIONE IN LEGNO - WOOD MATURATION

In botte di legno di rovere francese da 225 lt per 9 mesi

In 225 - litre French oak barrels for 9 months

AFFINAMENTO - REFINEMENT

Sei mesi in bottiglia.

Six months in the bottle.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Di colore rosso rubino intenso è caratterizzato da uno spiccato profumo di frutti a bacca rossa, note di cacao con tannini morbidi e sentori speziati.

Intense ruby red in colour, it is characterized by a marked aroma of red berried fruits, notes of cocoa with soft tannins and spicy hints.

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Antipasti e primi piatti a base di carne, selvaggina, carni rosse, salumi e formaggi.

Appetizers and first courses based on meat, game, red meats, cured meats and cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

16 - 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

13,5% vol

