

# LO SCUDIERO

## TAURASI DOCG



### DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Vino rosso ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve Aglianico.

Fermentazione a temperatura controllata e affinamento di almeno 36 mesi di cui 12 in barriques di rovere francese.

Vino dalla spiccata complessità aromatica, sentori di liquirizia e note speziate su un fondo elegante che richiama frutti rossi.

Si abbina bene a primi piatti con ragù di carne e bistecche alla griglia. Indicato anche con salumi e formaggi a pasta dura.

*Red wine obtained from the vinification of Aglianico grapes.*

*Fermented at controlled temperature and aging for at least 36 months, 12 of which in French oak barriques.*

*A wine with a marked aromatic complexity, hints of licorice and spicy notes on an elegant background that recalls red fruits.*

*It pairs well with first courses with meat sauce and grilled steaks.*

*Also suitable with cured meats and hard cheeses.*

### DENOMINAZIONE DENOMINATION

Taurasi D.O.C.G.

### PROVENIENZA UVE GRAPE ORIGIN

Taurasi

### TERRENO SOIL

Argilloso - sabbioso - calcareo

*Clayey - sandy - limestone*

### ESPOSIZIONE EXPOSURE

Sud

*South*

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM

Spalliera - Cordone speronato

*Espalier - Spurred cordon*

### PERIODO DI RACCOLTA HARVEST PERIOD

Seconda decade di Ottobre

*Second ten days of October*

### FERMENTAZIONE - FERMENTATION

A temperatura controllata in acciaio per 20 giorni

*At controlled temperature in steel tanks for 20 days*

### MATURAZIONE IN LEGNO - WOOD MATURATION

In botte di legno di rovere francese da 225 lt per 12 mesi

*In 225 - litre French oak barrels for 12 months*

### AFFINAMENTO - REFINEMENT

24 mesi in bottiglia

*24 months in the bottle*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Di colore rosso rubino è caratterizzato da uno spiccato profumo di amarena e liquirizia con sentori di note speziate e frutti rossi come la ciliegia.

*Ruby red in colour, it is characterized by a marked aroma of black cherry and licorice with hints of spicy notes and red fruits such as cherry.*

### ABBINAMENTI - PAIRINGS

Primi piatti con ragù di carne, selvaggina, carni rosse alla brace e formaggi stagionati.

*First courses with meat sauce, game, grilled red meats and aged cheeses.*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

16 - 18°C

### VITIGNO GRAPE VARIETY

Aglianico 100%

### ALTITUDINE ALTITUDE

500 m s.l.m.

*500 m a.s.l.*

### DENSITÀ D'IMPIANTO PLANT DENSITY

4000 ceppi per ettaro

*4000 vines per hectare*

### RESA YIELD

70 quintali per ettaro

*70 quintals per hectare*

### VINIFICAZIONE VINIFICATION

Diraspatura, pigiatura soffice.

*Destemming, soft pressing.*

ALTA VIGNA®

TAURASI - ITALIA