

RISERVA DELLA FAMIGLIA

**DENOMINAZIONE****DENOMINATION**

Taurasi Riserva 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**

Cordone speronato

Spurred cordon

PERIODO DI RACCOLTA**HARVEST PERIOD**

Prima decade di Novembre

First ten days of November

FERMENTAZIONE - FERMENTATION

Spontanea, utilizzando solo lieviti indigeni in contenitori di acciaio con macerazione sulle bucce per 25 giorni

Spontaneous, using only indigenous yeasts in steel tanks with maceration on the skins for 25 days

MATURAZIONE IN LEGNO - WOOD MATURATION

20 mesi in botti di rovere francese da 225 lt. (barrique)

20 months in 225-litre French oak barrels. (barriques)

AFFINAMENTO - REFINEMENT

2 anni in bottiglia

2 years in the bottle

TEMPERATURA DI SERVIZIO**SERVING TEMPERATURE**

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.

GRADAZIONE ALCOLICA**ALCOHOL CONTENT**

15% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Aromi complessi di frutti rossi maturi, tra cui la ciliegia e spezie dolci, sentori di tabacco fino a trame ferrose e animali. In bocca è corposo, incisivo con tannini ben presenti e sostenuti da una freschezza di fondo che lo riconduce a note balsamiche.

Complex aromas of ripe red fruits, including cherries and sweet spices, hints of tobacco up to iron and animal textures. In the mouth it is full-bodied, incisive with well-present tannins and supported by an underlying freshness that leads it back to balsamic notes.

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Grande vino da abbinare a tutto pasto con secondi di carne arrosto, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura

Great wine to be paired with the whole meal with main courses of roast meat, game and aged cheeses

ALTA VIGNA®

TAURASI - ITALIA

TAURASI RISERVA DOCG 2016

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

È un Aglianico in purezza, denso, corposo e destinato ad un'evoluzione lunghissima negli anni.

Le uve raccolte a mano vengono pigiadiraspate e fatte fermentare spontaneamente utilizzando solo lieviti indigeni in contenitori di acciaio con macerazione sulle bucce per circa 25 giorni. Affinamento in barrique da 225 litri per un periodo di 20 mesi e successivamente per circa due anni in bottiglia. Di colore rosso rubino intenso, al naso aromi complessi di frutti rossi maturi, tra cui la ciliegia e spezie dolci, sentori di tabacco fino a trame ferrose e animali.

In bocca è corposo, incisivo con tannini ben presenti e sostenuti da una freschezza di fondo che lo riconduce a note balsamiche.

Il "Riserva della Famiglia" sicuramente saprà esprimere tutta la sua potenza con l'evoluzione in bottiglia dopo diversi anni
PRODOTTO NON FILTRATO.

It is a pure Aglianico, dense, full-bodied and destined for a very long evolution over the years.

The hand-picked grapes are crushed and destemmed and fermented spontaneously using only indigenous yeasts in steel containers with maceration on the skins for about 25 days. Aging in 225 liter barriques for a period of 20 months and then for about a two years in the bottle. Intense ruby red in color, complex aromas of ripe red fruits on the nose, including cherries and sweet spices, hints of tobacco up to ferrous and animal textures.

Full-bodied, incisive with well-present tannins enhanced by an underlying freshness that leads it back to balsamic notes.

*The "Riserva della Famiglia" expresses all its best power with the evolution in the bottle after several years
UNFILTERED PRODUCT.*

TAURASI

Cenni storici

Il nome della città nativa di questa eccellenza vinicola, l'Aglianico di Taurasi, trae origine dall'antica Taurasia, distrutta dai Romani nel 268 A.C. In questa cittadina e nei Campi Taurasini negli anni 181-180 a.C. I Romani trasferirono una popolazione di stirpe celtica e questi, trovando un terreno molto fertile, ripresero la coltivazione della vite "greca". L'Aglianico è un vitigno difficile da coltivare e da vinificare, con tannini molto incisivi che richiedono tempo per essere ammorbiditi.

Zona di produzione

La zona di produzione della DOCG Taurasi, abbraccia una serie di rilievi collinari o pedemontani compresi tra i 400 ed i 700 metri s.l.m. e comprende l'intero territorio amministrativo dei 17 comuni di Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvete sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre Le Nocelle e Venticano della provincia di Avellino, che accompagnano il corso del fiume Calore e fanno parte della dorsale appenninica.

Terreni

I terreni hanno profili giovani e immaturi e poggiano il più delle volte direttamente sui loro substrati pedogenetici, sia roccia dura e compatta sia rocce tenere argillose e sabbiose. I terreni del comune di Taurasi, presentano un'elevata presenza di argilla, che preserva i terreni dalla siccità estiva e quindi consente una più regolare maturazione delle uve ed un normale livello di acidità. La ricchezza in potassio e magnesio conferisce ai vini intensità di profumi, buona struttura ed equilibrio.

Clima

Il clima è di tipo continentale con forti escursioni termiche e bassa piovosità. I giorni di sole sono molto elevati così come frequenti sono le gelate primaverili, anche tardive. Le escursioni termiche giornaliere sono, da luglio a settembre, molto accentuate.

• BOTTIGLIE PRODOTTE NR° 540



ALTA VIGNA®

TAURASI - ITALIA