

TAURASI

A Taurasi l'Aglianico trova il suo territorio ideale - incontaminato, vulcanico, impenetrabile - dando vita a un vino pieno ed equilibrato.

Denominazione

Taurasi DOCG

Uve

Aglianico

Fermentazione

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 3-4 settimane.

Maturazione

Circa 18 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura.

Affinamento

Minimo 9 mesi in bottiglia.

Esame organolettico

Rosso rubino brillante con riflessi granati, profumi fragranti di visciola e marasca, cannella e noce moscata, vaniglia e anice. Al gusto è pieno ed equilibrato con tannini dolci e morbidi che gli conferiscono una buona persistenza aromatica.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo vino da bere con grandi arrosti di carne rossa, pollame nobile e brasati all'Aglianico.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it

