



MONTESOLE®

I CLASSICI

TAURASI D.O.C.G.



Annata di vendemmia	2008
Tipologia	Rosso a Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Gradazione alcolica	13,80% vol
Uve	100% Aglianico
Caratteristiche visive	Rosso rubino intenso
Caratteristiche olfattive	Sentori di frutti rossi e prugna nera matura accompagnati a note di spezie
Caratteristiche gustative	Gusto pieno, secco e armonico
Temperatura di servizio consigliata	20-21°C
Abbinamento	Primi a base di Porcini e Tartufo nero, selvaggina marinata, Cinghiale in agrodolce, Costolette di Agnello arrostate, pecorino stagionato e formaggi piccanti
Shelf life	Fino a 20 anni dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (14-15° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	60.000
Primo anno di produzione	1997
Zona di produzione	Vigneti selezionati dell'area D.O.C.G. Taurasi della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argilloso – Calcareo
Vigneti	Coltivazioni a spalliera ad altitudine variabile tra i 250 e i 550m s.l.m., esposizione variabile da Est a Sudovest
Età media dei vigneti	19 anni
Rese	Uva per ettaro 60 q/ha Uva a vino 2 Kg/l
Vendemmia	Raccolta manuale intorno alla fine di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Vinificazione	Macerazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata per almeno 18gg, pressatura soffice
Maturazione ed affinamento	12 mesi in tini d'acciaio inox a temperatura controllata, 8 mesi in barriques e 12 in botti di rovere, almeno 6 mesi in bottiglia
Dati analitici	Ph 3,60, Acidità totale 5,80 g/l, Zuccheri residui <2 g/l, Estratto secco totale 31,50 g/l, SO ₂ libera 27 mg/l

Gran vino da invecchiamento, il Taurasi D.O.C.G. è la più pura espressione della preziosa Vitis Hellenica (Aglianico). Viene prodotto da uve selezionate in appena 17 comuni della provincia di Avellino, compresa la cittadina di Taurasi da cui trae il nome. Il nostro rosso più autorevole spicca alla vista per il suo pregevole rosso rubino intenso, testimone di vigore e predisposizione all'invecchiamento. Al naso giunge finemente speziato e aromatico, con le sue note di frutti rossi e prugna scura matura. Un gusto austero, pieno, sul finire vellutato completa il quadro organolettico. Cacciagione, piatti speziati e carni marinate i suoi compagni fin dai tempi antichi. Sugeriamo l'esperienza con pecorino e tartufo nero.