



MONTESOLE®

I CLASSICI

TAURASI D.O.C.G.



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