

# Taurasi D.O.C.G.

ANNATA  
2008

UVAGGIO  
100% Aglianico

TIPOLOGIA  
Rosso a Denominazione di Origine Controllata e  
Garantita

GRADAZIONE ALCOLICA  
14%

ACIDITA' TOTALE

5,8 g/l

SO<sub>2</sub> LIBERA

26 mg/l

ZUCCHERI RESIDUI

2,2 g/l

METODO DI RACCOLTA, EPOCA  
Manuale in cassette da 20 kg, fine ottobre

VINIFICAZIONE  
Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a  
temperatura controllata per almeno 14 giorni

AFFINAMENTO / INVECCHIAMENTO  
6 mesi a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio  
inox, botti grandi e tonneau di rovere, almeno un anno  
in bottiglia

COLORE  
Rosso rubino intenso

PROFUMO  
Frutti rossi, amarena, prugna matura, spezie e sottobosco

GUSTO  
Austero, deciso, di ottimo corpo

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
18-20 C<sup>0</sup>

ABBINAMENTI  
Eccellente servito con primi a base di tartufo,  
carne alla brace, piatti speziati e formaggi  
piccanti di media-alta stagionatura.



Il Taurasi DOCG si produce con le uve dell'Aglianico, uno dei vitigni più antichi d'Italia con una storia lunga quasi ventotto secoli da raccontare. Introdotto dai Greci nel VII-VI secolo a. C., il suo nome deriverebbe dall'antico Vitis Hellenica, e proprio da quella vite, la Campania produceva un vino che forniva a Roma e ai suoi imperatori e che divenne poi il vino dei Papi. Il medico di Papa Paolo III scrive in proposito: «*òí questo vino viene preparato con uve piuttosto secche, reso vigoroso dal rovere e conservato in ottimi vasi. Risulta pertanto profumato e sapido, gradevole al gusto, piacevolissimo e stabile*», Oggi la sua coltivazione è consentita in 17 paesi della provincia di Avellino. Un vino nobile, dai profumi complessi e dal gusto austero e deciso.



TORREVIGNE



[www.torrevigne.it](http://www.torrevigne.it)