



Taurasi DOCG

tipologia
DOCG

uve
Aglanico

gradazione
13,50 %

zona di produzione
Provincia di Avellino

allevamento
A spalliera a cordone
speronato

resa per ettaro
80 ql. per ettaro

altimetria
500 metri

lavorazione
Raccolta a mano in cassetta
pigiata in modo soffice messa
a fermentare a temperatura
controllata in acciaio
affinamento in barrique
piccola per 3 anni.

caratteristiche organolettiche
Vino dal colore intenso con
venature di viola profumi di
frutti di bosco, liquirizia dal
gusto morbido vellutato di
grandissima persistenza.
Si consiglia l'apertura qualche
ora prima della degustazione.

