

TAURASI

Riserva DOCG



TERRENO: i vigneti si trovano a un'altezza di 350 mt slm. con esposizione sud, sud/ovest. I terreni sono argilloso-calcarei.

VITIGNO: Vitis Hellenica, introdotta dai Greci lungo la costa tirrenica tra il VII e il VI secolo a.C. Il nome del vino, fu mutato in **Aglianico**, assecondando la lettura ispanica della doppia "I" in "gli", durante la dominazione spagnola nel corso del XVI secolo.

VENDEMMIA: I decadi di novembre, raccolta manuale.

RESA: 70 ql/ha

VINIFICAZIONE: in contenitori di acciaio, a temperatura controllata (20-22°C), da uve dirasbate. Macerazione delle bucce sul mosto per un periodo di 3 settimane con ripetuti rimontaggi.

AFFINAMENTO: il Taurasi Sanpaolo matura in acciaio

e successivamente in botti e barrique di rovere francese per oltre 12 mesi. Al periodo di maturazione, complessivamente di tre anni, segue affinamento in vetro.

NOTE CARATTERISTICHE: colore rosso rubino, presenta intensi sentori di ciliegia, viola mammola e piccoli frutti a bacca rossa con sfumature di spezie e cioccolata. Gusto caldo e avvolgente.

ABBINAMENTI: cacciagione, formaggi a pasta dura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ALCOL: 13,5%.

PREMI:

- RADICI DEL SUD 2015 – I PREMIO GIURIA NAZIONALE
- DWWA 2014 – COMMENDED
- IWSC 2014 – MEDAGLIA DI BRONZO

SOIL: the vineyards are located at an altitude ranging from 200 to 500 metres above sea level, with a south-southwest aspect and clay/limestone soil.

GRAPE VARIETY: Vitis Hellenica, introduced by the Greeks between the 7th and 6th centuries BC. The name of the wine was changed to **Aglianico**, conforming to the Spanish reading of the double "l" (which is pronounced in the same way as "gli" in Italian), when the area was under Spanish rule during the 16th century.

HARVEST: early Novem-

ber; handpicked.

YIELD: 2.8 tons per acre.

VINIFICATION: the procedure involves vinification in steel vats at controlled temperatures ranging from 70-73.5°F; maceration on the skins for three weeks, with frequent pumpings.

AGEING: Taurasi Sanpaolo wine is aged in steel vats and subsequently in French oak barrels for more than 12 months. This period, which lasts four years overall, is followed by ageing in bottles.

TASTING NOTES: this wine is ruby red in color, with intense plum, cherry and sweet violet aromas and hints of spice and chocolate; warm and caressing on the palate.

SERVING SUGGESTIONS: game, hard cheeses.

SERVING TEMPERATURE: 60.8°F.

ALCOHOL BY VOL.: 13%-14%.

AWARDS:

- RADICI DEL SUD 2015 – WINNER (DOMESTIC JURY)
- DWVA 2014 – COMMENDED
- IWSC 2014 – BRONZE