

TAURASI

Denominazione Di Origine Controllata e Garantita

Uvaggio: Aglianico 100%; Caratteristiche del terreno: argilloso
Zona di produzione: Lapio (AV); Altitudine: 550 m.s.l.m.
Vigneti: età 15; Sistema di allevamento: controspalliera - cordone speronato
Epoca di vendemmia: ottobre/novembre

Fermentazione: in acciaio; Affinamento in acciaio: 4 anni
Affinamento in legno: in botti di rovere da 30hl (18 mesi)
Affinamento in bottiglia: 6 mesi; Grado alcolico: 14%
Colore: rosso rubino
Profumo: bouquet ampio e complesso, note di frutti rossi e sentori speziati
Sapore: equilibrato, persistente; Temperatura di servizio: 18/20 °C
Abbinamenti: accompagna carni rosse e cacciagione

Grape variety: Aglianico 100%; Type of soil: clay
Production area: Lapio (AV); Altitude: 1810 feet above sea-level
Vineyards age: 15 years; Training system: short pruning
Harvest date: october/november

Fermentation: in steel; Aging in steel: 4 years
Aging: in 30 hl oak barrels (18 months)
Bottle refining: 6 months; Alcohol content: 14%
Colour: ruby red
Bouquet: complex notes of red fruits and spicy
Palate: balanced, persistent; Serving temperature: 18/20 °C
Food affinities: red meats and game



ROMANO®



TAURASI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita