



ACQUISTATO IL .....

Re Peleo Taurasi DOCG

2007

## Scopri perché lo chiamano il Barolo del Sud



Per questo Natale suggeriamo un'eccellente alternativa da affiancare ai grandi rossi da invecchiamento, come Barolo e Brunello: il Taurasi, orgoglio e bandiera dell'enologia campana. Proponiamo l'annata 2007: al naso sensazioni eteree ed avvolgenti fanno da contrappunto ad intensi sentori fruttati e di sottobosco, e l'assaggio è pieno, austero, molto lungo.

L'aglianico, vitigno alla base di questa denominazione, matura molto tardi come nebbiolo e sangiovese, e come loro ha un nobile corredo di polifenoli che con l'invecchiamento portano il vino ad una buona maturità e a un eccellente equilibrio. Sotterratene in cantina qualche bottiglia, e osservate nel corso degli anni la sua splendida evoluzione! Achille Carbone e Maria Vittoria Costa hanno lasciato l'amata Napoli per inseguire il sogno del vino, e l'hanno realizzato a Santa Paolina, uno degli otto comuni dell'Irpinia, a est di Napoli, una zona caratterizzata da territorio in gran parte montuoso che ha un'agricoltura tradizionalmente incentrata su vite e ulivo. Tenuta Mavi (che prende il nome da Maria Vittoria) è fatta di cinque vigne, tutte localizzate nella stessa area. Le prime due, piantate nel 2004 e destinate alla produzione di Greco di Tufo, misurano 1,2 ettari e guardano in direzione sud-est. Le altre tre vigne sono state piantate più di recente, e sono situate di fronte alle prime due, sull'altro versante della valle. I nomi dei vini si ispirano al mito: Peleo, re di Ftia in Tessaglia, è questo splendido Taurasi. Achilleus, sempre a base aglianico, è il "fratello minore", mentre Teti (madre di Achille) è il Greco di Tufo.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Argilloso-calcareo
<b>Esposizione</b>	Sud-ovest, 400 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	5.000 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Campania
<b>Uve</b>	Aglianico 100%
<b>Gradazione</b>	14% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	Può maturare ancora per almeno 3-4 anni
<b>Abbinamento</b>	Primi piatti strutturati, secondi a base di carne rossa, cacciagione, parmigiana di melanzane, formaggi di media stagionatura
<b>Vinificazione</b>	In tini di acciaio a temperatura controllata tra 14° e 18° con macerazione delle bucce per 14/20 giorni .Affinamento 12 mesi in acciaio, 12 mesi in tonneau di rovere francese e almeno 12 mesi in bottiglia
<b>Sensazioni</b>	Colore rosso rubino tendente al granato; al naso sentori fruttati e note eteree e di sottobosco; assaggio pieno, austero, persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821