ACQUISTATO IL .....

Taurasi DOCG 2011



Scopri il Barolo del Sud

Il Taurasi è uno dei più rinomati e importanti rossi del Sud, orgoglio dell?enologia campana ed espressione più importante dell?aglianico. È caratterizzato da una struttura molto importante grazie a cui riesce a invecchiare bene anche per molti anni, guadagnando col tempo complessità ed eleganza. Rappresenta una valida alternativa ai grandi rossi da invecchiamento come Barolo e Brunello. Rispetto a questi vanta un colore più intenso, tendente al bordeaux e sensazioni olfattive più calde e avvolgenti.

Dal colore bordeaux scuro, il 2011 che vi proponiamo offre al naso un ricco bouquet di frutta cotta, con note speziate e di goudron. Ha una struttura importante, il gusto è pieno e persistente, con un tannino in evidenza, molto maschio, garanzia di una prossima evoluzione che lascerà spazio, nel tempo, a rotondità ed armonia. Da bere subito di fianco a piatti strutturati o lasciare riposare in cantina! Sita nella zona collinare della provincia di Avellino, vicino al piccolo borgo di Paternopoli, Le Masciare ha una piccola produzione di vini e oli improntata al rispetto della terra e alla sostenibilità. I vini, prodotti con il supporto enologico di Carmine Valentino e ottenuti con le migliori uve da agricoltura in lotta integrata, sono tutti autoctoni: accanto all'aglianico, anche un Fiano di Avellino, un Greco di Tufo e un blend di fiano e coda di volpe. Consigli di degustazione per il Taurasi: Proprio per il suo attuale invecchiamento (e per quello che vorrai concedergli se non lo bevi subito), potrebbe presentare qualche sedimento naturale. Non preoccuparti, si tratta semplicemente di una caratteristica tipica di quei dei vini che, come questo, non vengono stabilizzati per mantenere intatti i caratteri di qualità. Quando deciderai di berlo, ti suggeriamo di portarlo dalla posizione di conservazione orizzontale a quella verticale. Lascialo in piedi un paio di giorni e, al momento del servizio, trasferiscilo nel decanter. In questo modo l?eventuale sedimento rimarrà in bottiglia e potrai goderti il vino senza nemmeno vederlo.

La Vigna

Terreno	Argilloso, calcareo
Esposizione	Sud-Est, 500 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	15% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro dieci anni da oggi
Abbinamento	Accompagna i migliori arrosti, cacciagione e piatti leggermente piccanti. Si abbina molto bene con formaggi stagionati e tartufo.
Vinificazione	Raccolta delle uve tra fine ottobre e inizio novembre. Macerazione prefermentativa delle uve a freddo per circa 2 giorni. Successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 15-16 giorni. Il vino viene poi trasferito in serbatoi di acciaio più grandi, dove matura per 18 mesi, ed in seguito in tonneau di rovere francese, all?interno dei quali rimane almeno per altri 12 mesi. Infine, il vino viene imbottigliato e messo in cantina, dove rimane a riposo per 6-12 mesi.
Sensazioni	Colore bordeaux cupo, naso di frutta cotta, con note speziate e di goudron; bocca di corpo molto importante, con un finale dal tannino ancora molto vivace.

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