



ACQUISTATO IL

Taurasi DOCG 2018

2018

Intensità e complessità



Svinando

Il Taurasi è un vino rosso DOCG prodotto in Irpinia. Uve Aglianico (di Taurasi) in purezza, è considerato uno dei vini più importanti e pregiati d'Italia e vanta una storia millenaria. La DOCG è stata ottenuta nel 1993 e la sua produzione è regolata da un rigido disciplinare che ne garantisce la qualità e l'unicità. Le uve Aglianico, in particolare, devono essere coltivate in vigneti situati in comuni della provincia di Avellino, a un'altitudine minima di 400 metri sul livello del mare. Il vino deve essere invecchiato per almeno 3 anni, di cui almeno 18 mesi in botte di legno. Quello proposto qui da Famiglia Pagano nasce da uve raccolte nei vigneti aziendali di Taurasi e Paternopoli. L'Aglianico, autoctono campano, è noto per la sua rusticità e per la sua capacità di dare vini di grande corpo e struttura. Proprio come questo Taurasi DOCG che nel calice si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso si percepiscono sentori di frutta rossa come mora, prugna e ciliegia, accompagnati da note speziate di pepe nero e vaniglia. In bocca è caldo e morbido, con una buona struttura tannica e un finale persistente. Buono già oggi, può anche essere conservato per alcuni anni in cantina, per evolvere e arricchirsi di nuove sfumature. Sulla tavola si accompagna bene a piatti di carne rossa, formaggi stagionati e primi piatti di terra. Perfetto con arrostiti, braciolate, cacciagione e primi piatti con ragù di carne, tartufo e funghi porcini.

L'azienda vinicola Famiglia Pagano nasce a metà del Novecento a Boscoreale, alle pendici del Vesuvio, dalla passione di Andrea. La sua tenacia e il suo amore per la terra lo spingono a coltivare uve pregiate in un territorio all'epoca dominato dalla produzione di pomodoro DOP. Trent'anni dopo, Andrea, affiancato dalla moglie Raffaella, trasforma la sua passione in un'attività di vinificazione vera e propria. Ancora una volta una scelta coraggiosa e controcorrente che si rivela però vincente. Oggi la tradizione familiare viene portata avanti dalle nuove generazioni, con Ludovica, dottoressa in Enologia, e Andrea Jr., nipote del fondatore, che decidono di trasferire l'attività a Luogosano, in provincia di Avellino, cuore pulsante della produzione del Taurasi. 36 ettari di vigneti ad Avellino, Benevento, Napoli e Salerno, curati con scrupolo e dedizione. In particolare la biodiversità e l'ecosistema sono preservati grazie all'utilizzo di tecniche di coltivazione sostenibili, che garantiscono uve di altissima qualità. La cantina, situata in una posizione privilegiata tra i vigneti, è un connubio perfetto tra modernità e tradizione. Le tecnologie avanzate per la vinificazione si integrano armoniosamente con le antiche tecniche di produzione, dando vita a vini unici e raffinati.

La Vigna

Terreno Medio impasto e fertile

Esposizione Sud Est

Allevamento Spalliera

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Campania

Uve Aglianico di Taurasi 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Colore rosso rubino, Sentori di frutta rossa, come mora prugna e ciliegia.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821