ACQUISTATO IL .....

Taurasi DOCG 2021 2021

Aglianico all'ennesima potenza



E' una delle massime espressioni del vitigno Aglianico in Campania. Stiamo parlando di sua Maestà il Taurasi DOCG, proposto qui da Feudi di San Gregorio in una veste elegante che ben si colloca all'interno della linea Eccellenze. Bottiglia importante ed etichetta elegante, vestono questo rosso di pregio che nel bicchiere si presenta di un bel colore rubino brillante con riflessi granati. I profumi, particolarmente intensi in questo caso, richiamano le fragranze di visciola e di ciliegia marasca. Poi la cannella, la noce moscata, la vaniglia e perfino l'anice. In bocca si rivela un vino caratterizzato da un corpo pieno ma equilibrato. I tannini, ben evidenti in questa tipologia, sono dolci e morbidi e conferiscono al vino una buona persistenza aromatica. Merito di una lunga maturazione in barrique di rovere francese di media tostatura. Occorrono almeno 18 mesi di attesa per raggiungere la giusta maturità. Tempo ben speso. C'è da scommetterci.

C'è un sottile fil-rouge che unisce tutto ciò che è stato fatto a Feudi di San Gregorio, fin dalla sua nascita nel 1986. E' il desiderio di valorizzare al meglio l'inestimabile patrimonio di vitigni autoctoni della tradizione campana. A partire dal Greco, il Fiano e l'Aglianico, veri porta bandiera regionali. Oggi l'azienda può contare su un complessivo di 300 ettari di vigneto, suddivisi in oltre 800 particelle che differiscono per altitudini, esposizioni e pendenze. Un meraviglioso puzzle naturale che esprime perfettamente la biodiversità del territorio, ed è in grado di dar vita a cru straordinari. E' attualmente una delle principali aziende vinicola del Sud Italia, con un export che copre più di 50 Paesi nel mondo. L'esperienza maturata in questi anni ha dunque portato la famiglia Capaldo, da sempre mente e anima dell'azienda, a decidere di esplorare il potenziale vinicolo di altre regioni di Italia. E? nato cosi? il progetto "Tenute Capaldo" che racchiude un complesso di cantine che vanno da DUBL, sempre campana, alla toscana Campo alle Comete, passando per Basilisco, cantina biologica nel Vulture, Ognissole, biodinamica pugliese, Sirch, nei Colli Orientali del Friuli, per finire con FedeGraziani, piccolo gioiello sulle pendici dell'Etna. Tutte realtà accomunate dai medesimi valori: produrre vini di eccellente qualità nel rispetto del territorio di appartenenza.

La Vigna

Terreno	Profondi a tessitura moderatamente grossolana, non calcarei. Si originano a partire da ceneri e pomici da caduta. Gli strati superficiali e gli orizzonti profondi sono a tessitura franco-sabbiosa. Il substrato è costituito da depositi di pomici
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot e Cordone Speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	aglianico
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 3-4 settimane. Maturazione: Circa 18 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura. Affinamento: Minimo 9 mesi in bottiglia
Sensazioni	Rosso rubino brillante con riflessi granati, profumi fragranti di visciola e marasca, cannella e noce moscata, vaniglia e anice. Al gusto è pieno ed equilibrato con tannini dolci e morbidi che gli conferiscono una buona persistenza aromatica

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