



ACQUISTATO IL

Taurasi "Rue 333" DOCG 2018

2018

Armonico e vellutato



Svinando

Amanti dei vini rossi di buon corpo, preparatevi per una grande esperienza. Questo è Rue 333, Taurasi DOCG, il Top in termini qualitativi quando si parla di rossi prodotti a partire da uve Aglianico, il più nobile tra i nobili vitigni a bacca rossa del nostro meridione. In questo caso si tratta di un vino prodotto a partire da uve raccolte nei vigneti di Nativ che affondano le radici in suoli di origine vulcanica. Le uve vengono raccolte nel mese di Ottobre, quando il caldo e il sole della stagione estiva hanno permesso ai grappoli di raggiungere una perfetta maturazione aromatica e fenolica. In cantina, premacerazione a freddo, seguita da una macerazione delle bucce di circa 20 giorni. Fermentazione con lieviti selezionati, poi fermentazione malolattica svolta in barriques di rovere francese. Stessi contenitori scelti poi per la fase di maturazione. Si scopre così un bel rosso caratterizzato da un colore rosso rubino brillante. Al naso le intense note di frutta matura, preparano chi assaggi al primo sorso. In bocca si ritrova un vino caratterizzato da un bel sapore armonico e vellutato, con le caratteristiche note di ciliegia Maiatica, tipica della valle dell'Agro Taurasino, e liquirizia. Vino di buon corpo e struttura importante, richiede un abbinamento con carni rosse o selvaggina. Perfetto anche con primi piatti a base di sughi di carne, come le pappardelle al ragù di cinghiale.

La Vigna

Terreno	Terreno Vulcanico
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	100% Aglianico

Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Premacerazione a freddo, macerazione delle bucce per circa 20 giorni di fermentazione con lieviti selezionati, fermentazione malolattica svolta in barriques di rovere francese. Affinamento in barrique di rovere francese da 2.25 hl per 24 mesi; successivo affinamento in bottiglia per 24 mesi
Sensazioni	Il vino è di colore rosso rubino brillante, sapore armonico e vellutato, note caratteristiche di ciliegia maiatica e liquirizia

Chiamata "Campania Felix" per la fertilità della sua terra e la vocazione alla coltivazione della vite, l'Irpinia è terra dedita all'agricoltura fin dai tempi antichi. Qui, infatti, venivano prodotti i famosi "vini degli imperatori". E qui, oggi, si trova l'Azienda Agricola Nativ. Siamo a Paternopoli, nel cuore dell'Irpinia, e la nuova cantina nasce dalla volontà e dall'impegno del Dott. Mario Ercolino, enologo di fama internazionale, e della Dottoressa Roberta Pirone, specializzata in scienze dell'alimentazione. Lo scopo è nobile, quello di realizzare vini di eccellenza, frutto di una importante e radicata esperienza nel settore. Nativ possiede 15 ettari di vigneti autoctoni. Una parte significativa di essi si trova nella zona Sud-Orientale, lungo la dorsale che collega i paesi di Castelvetere sul Calore a Paternopoli, passando per Montemarano e Castelfranci. Qui un meraviglioso clima mediterraneo, espone il territorio a inverni freddi e umidi ed estati calde, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

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