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 Mavì (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.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	Sud-ovest, 400 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOCG
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Può maturare ancora per almeno 3-4 anni
Abbinamento	Primi piatti strutturati, secondi a base di carne rossa, cacciagione, parmigiana di melanzane, formaggi di media stagionatura
Vinificazione	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 tonneaux di rovere francese e almeno 12 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso rubino tendente al granato; al naso sentori fruttati e note eteree e di sottobosco; assaggio pieno, austero, persistente

© 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