



ACQUISTATO IL

Fusonero Taurasi DOCG

2015



Svinando

Tutta la forza dell'Aglianico che matura sotto il sole della Campania

Montemarano e Paternopoli sono le due località, in provincia di Avellino, da cui provengono le uve di Aglianico in purezza usate per produrre questo intenso Taurasi DOCG. Considerato uno dei vini rossi più pregiati del Sud Italia, il Taurasi Fusonero di Villa Matilde nel calice stupisce per la profondità del suo colore, rosso intenso, addirittura impenetrabile. Al naso rivela un bouquet ricco e raffinato, dovuto alla complessità aromatica delle uve di partenza, che hanno goduto dei benefici di un sole particolarmente generoso, ma anche al sapiente uso di legni diversi in cantina. Dominano note di frutti di bosco, rossi e neri, resi più complessi da tocchi di liquirizia e di viola. In bocca è austero, ampio e complesso, grazie anche ai suoi bei tannini, presenti ma ben amalgamati. Un vino che è già buono oggi ma che non teme neppure di invecchiare a lungo in cantina in attesa di una cena particolare.

Villa Matilde è oggi considerata una delle aziende più rappresentative della Campania. Una bella storia che comincia negli anni Sessanta, grazie a Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi, che coadiuvato da un gruppo di amici, tra cui alcuni docenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli, diede nuova vita alle viti, ormai quasi scomparse, con cui, nel suo territorio, si produceva il Falerno addirittura in epoca romana. Ripartì tutto da pochi ceppi sopravvissuti alla devastazione della fillossera che a fine Ottocento decimò quasi interamente il vigneto francese ed italiano. Da questo visionario esperimento, nacque l'azienda Villa Matilde che nel giro di relativamente pochi anni è cresciuta ed è prosperata, acquisendo vigneti in tutte le principali zone vitivinicole della Campania, dal Sannio all'Irpinia. Attualmente la cantina è guidata dai figli del fondatore e i suoi vini sono riconosciuti e premiati da critica e appassionati di tutto il mondo.

La Vigna	
Terreno	Tufaceo con buona percentuale di argille
Esposizione	500 m s.l.m.
Allevamento	Guyot semplice con circa 6 gemme per pianta
Densità imp.	3000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Selvaggina, Arrostiti, sughi di carne e barbecue
Vinificazione	Diraspatura, pigiatura, macerazione a freddo prefermentativa e lunga fermentazione a 26° C con macerazione delle vinacce per oltre 20 giorni durante i quali vengono effettuati numerosi rimontaggi e "delestages". Al termine della fermentazione alcolica segue la fermentazione malolattica in botti tradizionali di rovere.
Sensazioni	Il colore rosso rubino intenso e profondo, il profumo ricco, complesso, con note di liquirizia, frutti di bosco rossi e neri, amarena e susina uniti a delicate note di viola, noce moscata, pepe nero e vaniglia ed il sapore austero ampio e complesso con tannini presenti ma ben amalgamati, descrivono un vino elegante e longevo.

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