



Boscoscuro

Aglianico del Taburno

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: Aglianico 100%

Zona di Produzione: area di produzione DOCG Taburno

Esposizione ed altimetria: terreni collinari Esposti a sud – est a 300/450 s.l.m.

Tipologia dei terreni: calcarei, tufacei

Sistema di allevamento: guyot.

Densità di impianto: 5000 per ettaro

Resa uva Kg/ha: 9000

Epoca di vendemmia: ottobre

Tecniche di vinificazione: le uve, raccolte a mano a maturazione completa. Dirastate epigate vengono sottoposte a fermentazioni di 25/30 gg, con affinamento di 20 mesi in barriques più 6 in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino con riflessi granata profumi fruttato (che ricordano la ciliegia matura e la mora) Buona consistenza, morbido vellutato con finale lungo ampio ed austero

Alcol svolto (% in volume): 13/15

Abbinamenti: Grandi grigliate di carni rosse, selvaggina, formaggi maturi e zuppe di legumi



TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030

Tel.: 0824 876372

Mail: info@torrevarano.it

Web: www.torrevarano.it