



Taurasi

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: Aglianico 100%

Zona di Produzione: area di produzione DOCG Taurasi

Esposizione ed altimetria: terreni collinari esposti a sud – est a 450 s.l.m.

Tipologia dei terreni: argilloso con venature calcarei

Sistema di allevamento: guyot.

Densità di impianto: 5000 per ettaro

Resa uva Kg/ha: 8000

Epoca di vendemmia: inizio novembre.

Tecniche di vinificazione: le uve raccolte a mano, diraspate e pigiate vengono sottoposte a fermentazioni di 25/30 gg, con affinamento di 18 mesi in barriques più 12 in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso porpora con sentori di amarena, confettura di frutti rossi e leggera speziatura.

Al gusto è pieno, equilibrato, con tannini morbidi e finale intenso di frutti rossi, caffè, cacao e spezie.

Alcol svolto (% in volume): 13/15

Abbinamenti: ragù di carne rossa, cacciagione di cinghiale, stracotto, selvaggina e formaggi ben stagionati



TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030

Tel.: 0824 876372

Mail: info@torrevarano.it

Web: www.torrevarano.it