

Taurasi D.O.C.G.

ANNATA
2020

UVAGGIO
100% Aglianico

TIPOLOGIA
Rosso a Denominazione di Origine Controllata e
Garantita

GRADAZIONE ALCOLICA
13,85%
ACIDITA' TOTALE
5,85 g/l
SO₂ LIBERA
25 mg/l
ZUCCHERI RESIDUI
2,5 g/l

METODO DI RACCOLTA, EPOCA
Manuale in cassette da 20 kg, fine ottobre

VINIFICAZIONE
Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a
temperatura controllata per almeno 14 giorni

AFFINAMENTO / INVECCHIAMENTO
6 mesi a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio
inox, botti grandi e tonneau di rovere, almeno un anno
in bottiglia

COLORE
Rosso rubino intenso

PROFUMO
Frutti rossi, amarena, prugna matura, spezie e sottobosco

GUSTO
Pieno corpo, complesso e deciso, secco

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18-20 C°

ABBINAMENTI
Eccellente servito con primi a base di tartufo,
carne alla brace, piatti speziati e formaggi
piccanti di media-alta stagionatura.

Torrevigne Taurasi DOCG nasce in una limitata area nel cuore della verde d'Irpinia, dai frutti delle uve di Aglianico, vitigno millenario dell'Italia Mediterranea con una storia lunga quasi ventotto secoli da raccontare. Introdotto dai Greci nel VII-VI secolo a. C., il suo nome deriverebbe dall'antico Vitis Hellenica, proprio da quella vite, la Campania produceva un vino che forniva a Roma e ai suoi imperatori e che divenne poi il vino dei Papi. Il medico di Papa Paolo III scrive in proposito: "[...]questo vino viene preparato con uve piuttosto secche, reso vigoroso dal rovere e conservato in ottimi vasi. Risulta pertanto profumato e sapido, gradevole al gusto, piacevolissimo e stabile[...]". Oggi la sua coltivazione è consentita in 17 comuni della provincia di Avellino. Un vino nobile, dai profumi intensi e dal gusto di pieno corpo, complesso e deciso.



TORREVIGNE



www.torrevigne.it