

Sensi

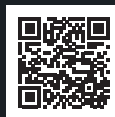
TAURASI RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



SENSI

TAURASI D.O.C.G. RISERVA



Scheda Tecnica

| | |
|--------------------------|--|
| Tipologia | Rosso |
| Denominazione | Taurasi D.O.C.G. Riserva |
| Vitigni | Aglianico 100% |
| Zona di produzione | Castelvetere Sul Calore << Loc. Valiano >> |
| Terreno | Argilloso calcareo |
| Densità | 2500 / 3000 ceppi per ettaro |
| Età del vigneto | 4000 mt, 35 anni |
| Posizione del vigneto | 400 mt S.L.M. |
| Produzione | 50 q.li per ettaro |
| Vendemmia | Raccolta manuale |
| Periodo di vendemmia | Metà novembre/fine novembre |
| Fermentazione | Serbatoi in acciaio da 10 hl |
| Maturazione | Botti di rovere da 225 litri, botti di castagno da 500 litri per un periodo non inferiore ai 24 mesi |
| Affinamento in bottiglia | Superiore a 5 mesi |
| Tipologia tappo | Tappo in sughero naturale |
| Grado alcolico | 15 % vol. |
| Acidità totale | 7,16 g/l |
| Annata | 2015 |
| Disponibilità | A partire dal 2020 |

Caratteristiche organolettiche:

di colore rosso rubino carico e intenso, **Sensi** rivela, nella sua robusta struttura, profumi di frutta rossa matura e un sapore morbido, vellutato, corposo, etereo ed elegante con finale persistente.

Abbinamenti gastronomici:

le intense e particolari caratteristiche di questo vino si abbinano elegantemente con secondi di carne rossa, selvaggina e formaggi ben stagionati. Si consiglia una temperatura di servizio di 18°/20°C dopo sosta in decanter di almeno un'ora.