

Sogno

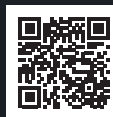
TAURASI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



SOGNO

TAURASI D.O.C.G.



Scheda Tecnica

Tipologia	Rosso
Denominazione	Taurasi D.O.C.G.
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	65 q.li per ettaro
Vendemmia	Raccolta manuale
Periodo di vendemmia	Metà novembre
Fermentazione	Serbatoi in acciaio da 30 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 mesi 3
Tipologia tappo	Tappo in sughero naturale
Grado alcolico	14,5 % vol.
Acidità totale	7,16 g/l
Annata	2015
Disponibilità	Dicembre 2018

Caratteristiche organolettiche:

colore rosso rubino, riflessi aranciati, sentori di frutta rossa di bosco. Sapore intenso e vellutato, con tannini armonici, ottima struttura e retrogusto persistente. Acidità gradevole ed un buono equilibrio aromatico.

Abbinamenti gastronomici:

le particolarità di questo vino si abbinano elegantemente con secondi di carne rossa, cacciagione e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno un'ora prima della degustazione e di servirlo ad una temperatura di 18°/20° C .