



TERRE D'AIONE

VIGNAIOLI CARPENITO DAL 1867



TAURASI

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

Denominazione: Taurasi DOCG.

Vitigno: Aglianico 100%.

Ubicazione Vigneti: Il Taurasi è prodotto sulle colline in provincia di Avellino nei comuni di Taurasi, Lapio, Montemarano, Paternopoli.

Esposizione ed altitudine vigneti: sud-est tra i 500 ed i 600mt s.l.m.

Natura del terreno: argilloso soprattutto nelle zone di Montemarano, franco sabbioso nelle altre.

Allevamento della vite: spalliera con potatura a guyot o a cordone speronato.

Densità impianto: 3000 piante per ettaro.

Età media della vite: 25 anni.

Resa per ettaro: 60q per ettaro.

Tecniche di vinificazione: le uve vengono raccolte e selezionate a mano e avviate alla diraspatura e alla pigiatura. Il mosto viene poi fatto fermentare in contenitori di acciaio a temperatura controllata e fatto macerare sulle bucce per 15 giorni con 5 rimontaggi al giorno. Segue poi la maturazione in barriques di rovere francese per circa 18 mesi con ulteriore affinamento in bottiglia di 24 mesi.

Tempo di macerazione: 15 giorni.

Fermentazione malolattica: in barriques.

Contenitori di affinamento: barriques di rovere francese.

Affinamento: 18 mesi.

Durata maturazione in bottiglia: 24 mesi.

Abbinamento: carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi molto stagionati e piatti a base di spezie e tartufi. Vino da meditazione.

Prima annata prodotta: 2007.