



"24 CARATI" AGLIANICO DEL TABURNO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

PRODUZIONE DELLE UVE *FARMING OF THE GRAPES*

Ottenuto da una attenta selezione di uve Aglianico coltivate in terreni collinari, calcareo-argillosi ad una altitudine di 400 m s.l.m. situati nel comune di Torrecuso, nel cuore del Parco Regionale Taburno-Camposauro. Il sistema di allevamento è a spalliera con una resa di 70 q.li/Ha ed età media di 20 anni. La vendemmia avviene alla fine del mese di ottobre.

This wine is obtained by a careful selection of Aglianico grapes grown in hilly, limestone-clay soil at an altitude of 400 m a.s.l. located in Torrecuso, in the heart of the Regional Park Taburno-Camposauro. The training system is espalier with a yield of 70 qq/ha from vines with an average age of 20 years. The harvest takes place at the end of October.

VINIFICAZIONE *VINIFICATION*

Le uve vengono raccolte a mano e in cassetta; segue la diraspatura e la pressatura soffice. La vinificazione in purezza viene effettuata con macerazione sulle bucce con rimontaggi per circa 20 giorni; la fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata. Il vino viene affinato in legno per un periodo di 24 mesi; viene successivamente messo in bottiglia per proseguire l'affinamento per altri 6 mesi.

The grapes are harvested by hand and in boxes; there follows the de-stemming and soft pressing. The vinification is carried out by maceration with the skins which are continuously re-submerged into the must for about 20 days; fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature. The wine is aged in oak barrels for a period of 24 months; it is then bottled to continue aging for another 6 months.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI *FEATURES AND COMBINATIONS*

Il colore è rosso rubino molto intenso, al naso esprime bei profumi fruttati e speziati. Le note di ciliegia, di prugna, di violetta e di tabacco aprono ad un assaggio di grande equilibrio e profondità. Strutturato, importante, pieno e gustoso, chiude con un finale di tannino morbido, di grande persistenza. Ideale per abbinamenti con carni rosse e piatti a base di carne molto strutturati.

The color is very intense ruby red, the nose expresses beautiful fruity and spicy aromas. The notes of cherry, plum, violet and tobacco open to a taste of great balance and depth. Structured, important, full and tasty, it closes with a soft, persistent tannin finish. Ideal for pairings with red meats and very structured meat dishes.

DATI ANALITICI *INFORMATION*

-  Aglianico del Taburno 100%
-  14 % vol.
-  5,5 g/l min.
-  24 mesi in legno, 6 mesi in bottiglia

LOGISTICA *LOGISTICS*

-  bordolese conica
-  750 ml x 6
-  68 (17x4)
-  8 005372 001046

DATI DI SERVIZIO *SERVING DATA*

-  18°C
-  40 min. prima
-  tulipano grande

