

RAJAMAGRA

TAURASI RISERVA DOCG

VITIGNO

Aglianico

ZONA

Luogosano

VIGNETI

Spalliera con cordone speronato – 7.000 ceppi per Ha.

VENDEMMIA

Inizio Novembre – A mano

VINIFICAZIONE

Macerazione per circa 20 giorni. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Malolattica completamente svolta in barriques di rovere francese.

AFFINAMENTO

Barrique di rovere francese per circa 18 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 30 mesi.

NOTE SENSORIALI

Susina, alloro, pepe, al palato scopre note più selvatiche, radice di liquirizia, carruba e spezie, ed esprime la propria netta mineralità tra strati di prugna matura. Intenso e dai tannini potenti ma eleganti.

ABBINAMENTO

Salumi, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA SERVIZIO 18°C – 20°C

INVECCHIAMENTO 1 – 15 anni



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO



Vinosia Aziende Agricole srl
Head Office: Via P.S. Mancini, 128 - 83100 Avellino Headquarters: C.da Nocelleto – 83052 Paternopoli (AV)
Tel. +39 0827 71 745 – Fax +39 0827 71 892
www.vinosia.it – info@vinosia.it