

SANTANDREA

TAURASI DOCG

VITIGNO

Aglianico

ZONA

Paternopoli

VIGNETI

Spalliera con cordone speronato – 3.000 ceppi per Ha.

VENDEMMIA

Fine Ottobre/ Inizio Novembre – A mano

VINIFICAZIONE

Macerazione per circa 15 giorni.
Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata e malolattica svolta completamente.

AFFINAMENTO

Barriques di rovere francese per il 70% di primo passaggio per circa 14 mesi.
Affinamento in bottiglia per almeno 20 mesi.

NOTE SENSORIALI

Bouquet intenso di confettura e sentori di noce moscata. Al palato pepe nero, funghi e note di the. Ricco, avvolgente con tannini rotondi.

ABBINAMENTO

Primi piatti della tradizione e carni al sugo.

TEMPERATURA SERVIZIO 18°C – 20°C

INVECCHIAMENTO 1 – 8 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