



SALSOLE

AZIENDA AGRICOLA

TAURASI

D.O.C.G.

Tipologia	<i>Rosso a Denominazione di Origine Controllata e Garantita</i>
Temperatura di servizio consigliata	18°-20°C
Shelf life	Fino a 8 anni dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (10-12° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
Gradaz. alcolica	13,90
SO2 libera	24 mg/l
Acidità totale	5,9
Zuccheri residui	2,80 g/l
Vitigno	Aglianico 100%
Zona di produzione	Vigneti selezionati dell'area D.O.C.G. Taurasi della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argilloso-Calcarei, coltivazioni a spalliera
Resa vinificazione	60-65%
Vendemmia	Raccolta manuale intorno alla 3° decade di ottobre
Maturazione e affinamento	In botti di legno per almeno 3 anni, affinamento in bottiglia per 12 mesi

Gran vino da invecchiamento, il Taurasi D.O.C.G. è la più pura espressione della preziosa Vitis Hellenica (Aglianico). Viene prodotto da uve selezionate in appena 17 comuni della provincia di Avellino, compresa la cittadina di Taurasi da cui trae il nome. Il nostro rosso più autorevole spicca alla vista per il suo pregevole rosso rubino intenso, testimone di vigore e predisposizione all'invecchiamento. Al naso giunge finemente speziato e aromatico, con le sue note di frutti rossi e prugna scura matura. Un gusto austero, pieno, sul finire vellutato completa il quadro organolettico. Cacciagione, piatti speziati e carni marinate i suoi compagni fin dai tempi antichi.