



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Amarano

TAURASI PRINCIPE LAGONESSA

SCHEDA TECNICA

Questo rosso fatto con l'uva autoctona campana più nota è eccezionale per capire l'espressione più autentica della territorialità del vino campano.

Il Taurasi è davvero il vino principe della zona.




	TIPOLOGIA	Rosso
	DENOMINAZIONE	Taurasi DOCG
	UVAGGIO	Aglianico
	EVOLUZIONE	5 anni
	GRADO ALCOLEMICO	14,5% vol
	TEMPERATURA IDEALE	18° C
	CALICE	ampio



Amarano

TAURASI PRINCIPE LAGONESSA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso rubino;
-  al naso rivela note morbide di frutta rossa e scura, oltre a spezie come il pepe nero;
-  al palato è secco, fresco, sapido, giustamente tannico; intenso e molto persistente. Di grande carattere.

freschezza
90%



sapidità
80%

corpo
95%

morbidezza
95%

tannicità
90%

VINIFICAZIONE

-  Aglianico in purezza vendemmiato tardivamente.
-  Le uve, in fase di vinificazione, subiscono una lunga macerazione sulle bucce prima di un affinamento 24 mesi in barrique di rovere francese e in tonneaux. Dopo ulteriori 12 mesi in bottiglia è pronto per la commercializzazione.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Il Taurasi "Principe Lagonessa" di Amarano spinge su struttura e concentrazione. È un vino intenso e strutturato, che predilige piatti dotati di altrettanta intensità: consigliatissimo con formaggi stagionati e carni di selvaggina.

- **UN VINO STRUTTURATO**
- **INTENSO**
- **SELVAGGINA**

FARAONA AL TEGAME

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un rosso strutturato, bene equilibrato con intensità di tannini e buona alcolicità, che richiede un piatto dal bouquet altrettanto complesso e persistente: da provare con la selvaggina.



PASTA AL RAGÙ NAPOLETANO

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un primo piatto morbido e dotato di buon spessore aromatico, per un abbinamento che esalta il Taurasi in tutta la sua potenza.



LA CANTINA

Amarano è un'azienda a conduzione familiare relativamente giovane, nata nel 2004 a Montemarano, in provincia di Avellino, nel cuore dell'Irpinia.

Tuttavia i suoi 7 ettari di terreni sono coltivati a vite da quattro generazioni.

Le escursioni termiche tipiche di questa parte di Irpinia e il posizionamento dei vigneti a 500 metri di altitudine, su dolci colline posizionate di fronte al borgo di Castelfranci, consentono di godere di un microclima perfetto per una buona riuscita di uve tipiche come l'aglianico, il coda di volpe, il fiano di Avellino ed il greco di tufo.

Un giovane azienda emergente in un territorio dove il binomio tra terreni vocati e tradizione vitivinicola offre grandi sorprese.



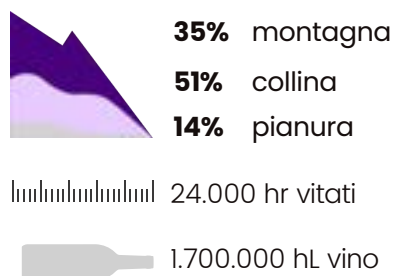


Veduta su l golfo di Napoli e sul vesuvio

LA REGIONE: CAMPANIA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Greco di Tufo
- Fiano
- Falanghina
- Aglianico
- Piediroso
- Tintore

TRADIZIONE MILLENARIA, COLTIVAZIONE TRADIZIONALE VALORIZZAZIONE DELLE VARIETÀ AUTOCTONE E DEI TERROIR

La viticoltura in Campania affonda le radici nella tradizione greca, quando numerosi vitigni oggi considerati autoctoni furono introdotti dagli ellenici. L'oidio e la fillossera arrivarono più tardi che altrove, ma i danni furono ingentissimi e la strada della qualità venne imboccata solo a partire dagli anni '80.

Recentemente i vini Campani registrano incredibili successi grazie ad una produzione caratterizzata da un'**agricoltura di tipo tradizionale**, con una forte attenzione alla **salvaguardia dell'ambiente** e alla **sostenibilità**. Molte delle aziende vitivinicole campane sono a **conduzione familiare** e producono vini di alta qualità in piccole quantità.



Vigneti rossi nella zona del Sannio

LA REGIONE: CAMPANIA

SOTTOZONE



- Galluccio
- Falerno del Massicio
- Aversa
- Campi Flegrei
- Ischia
- Vesuvio/Capri/Costa di Amalfi
- Penisola sorrentina
- Castel San Lorenzo
- Cilento
- Avellino
- Fiano di Avellino

DENOMINAZIONI

4 DOCG

15 DOC

10 IGT

- Guardia Sanfromonti
- Solopaca
- Sant'Agata dei Goti
- Sannio
- Benevento
- Greco di Tufo

In generale, la viticoltura campana è caratterizzata da una grande varietà di terroir e varietà autoctone, che danno origine a vini di grande qualità e personalità, ognuno con le sue caratteristiche uniche

Per molti anni l'imponente **Taurasi** DOCG è stato l'unico vino l'unico vino ad essere insignito della DOCG, ma dal 2003 sono state riconosciute anche il **Greco di Tufo** DOCG e il **Fiano di Avellino** DOC e dal 2011 anche l'**Aglianico del Taburno** si fregia della menzione.

Nel resto della regione si contano anche **15 DOC** e **10 IGT**.



Vista panoramica dei terrazzamenti sull'isola di Ischia

LA REGIONE: CAMPANIA

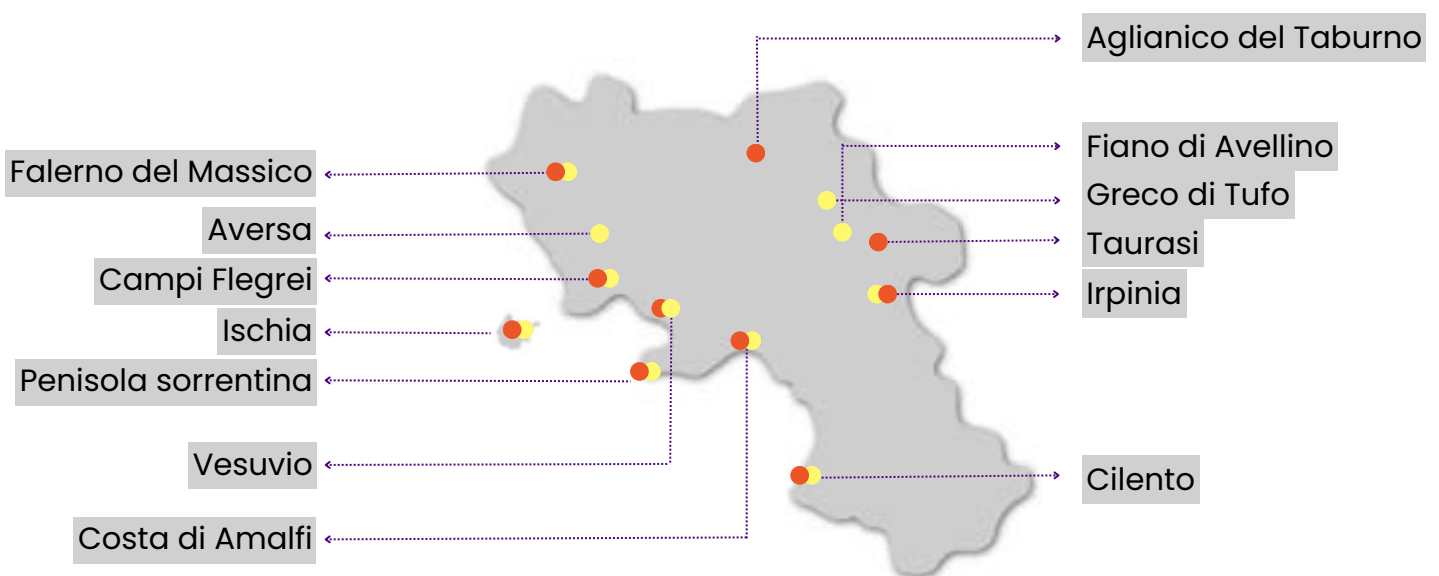
Oltre alle famose denominazione già citate il territorio campano è costellato di vini qualitativamente eccellenti prodotti con uve autoctone e internazionali. Ecco una cartina con i principali vini della regione:

PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato



*Vigneti soleggiati dell'Irpinia*

IRPINIA

L'Irpinia è patria di Aglianico, Greco e Fiano. A meno di 50 Km da Napoli, grazie alla conformazione del suo territorio, l'Irpinia è una terra vocata alla produzione di vini di grande pregio. Tagliata in due dai monti dell'Appennino, ha altitudini comprese tra i 300 e i 1800 metri sul livello del mare. Questo consente di avere terreni ben drenati, con buona riserva idrica. Le importanti escursioni termiche tra il caldo del giorno, e il fresco notturno. In particolare il versante Tirrenico (quello più vocato alla viticoltura) è montuoso e discontinuo, ricco di vegetazione e di acque, con molte precipitazioni.

L'orografia del territorio determina la formazione di vari microclimi che consentono di produrre diversi tipi di vini. I terreni, argilloso-calcarei, beneficiano dell'attività effusiva delle 3 zone vulcaniche circostanti: Vulture, Vesuvio e i monti del casertano. Nei secoli, l'accumulo di strati di cenere e lapilli ha dato vita a depositi tufacei, con minerali e strati più sciolti, un'altra peculiarità unica per una viticoltura di qualità. L'Irpinia è la provincia campana con la più alta concentrazione di vigneti e può vantare la presenza di 3 DOCG: Taurasi, Greco di Tufo e Fiano di Avellino. Produce vini di alta qualità, vinificati secondo tecniche moderne ma che si rifanno alla tradizione locale.





ti piace *Sommelier Wine Box*?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO