



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




Tenuta del Meriggio

TAURASI

SCHEDA TECNICA

Questo rosso fatto con l'uva autoctona campana più nota è eccezionale per capire l'espressione più autentica del Taurasi.




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



Tenuta del Meriggio

TAURASI

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso rubino intenso tendente al granato;
-  al naso si esprime con sentori di frutti di bosco, ciliegie e prugne e note di pepe nero e liquirizia;
-  al palato è molto elegante, di carattere e persistente.

freschezza
90%



sapidità
80%

corpo
95%

morbidezza
88%

tannicità
90%

VINIFICAZIONE

-  Aglianico in purezza allevato sulle colline del Passo della Serra di Montemiletto.
-  Matura per 24/36 mesi in botti di rovere, prima di riposare in bottiglia per almeno un anno.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Taurasi spinge su struttura e freschezza. È un vino intenso e strutturato, che predilige piatti dotati di altrettanta intensità.

- **UN VINO STRUTTURATO**
- **INTENSO**
- **CARNI E 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

L'azienda si trova a Montemiletto, in provincia di Avellino. La filosofia della Tenuta si basa sulla scelta produttiva di utilizzare: valorizza al massimo le uve dei propri vigneti partendo dalla certezza che essi sono impiantati su terreni eccezionalmente vocati e nella convinzione che la qualità nasca innanzitutto in vigna. Lavorano nel rispetto del "terroir", inteso come l'interazione indissolubile tra fattori pedoclimatici, vitigni impiantati, l'intervento dell'uomo tramite aggiornati sistemi colturali, moderne tecniche di vinificazione e tradizionali metodi di affinamento in cantina, raffigura l'unica strada per la massima qualità.



La linea di vini è tutta costruita attorno ai vitigni irpini, autoctoni e regionali, le cui caratteristiche sono soprattutto la freschezza, il corpo e i profumi.



La scelta attenta di terreni vocati per posizione, esposizione, altitudine, composizione del suolo e pendenza permette alla cantina di ottenere uve di ottima qualità, vinificate in purezza al fine di esprimerne le caratteristiche che le rendono uniche e da esse produrre vini animati dalla voglia di emozionare.

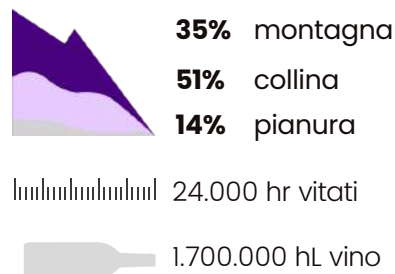


Veduta su I golfo di Napoli e sul vesuvio

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

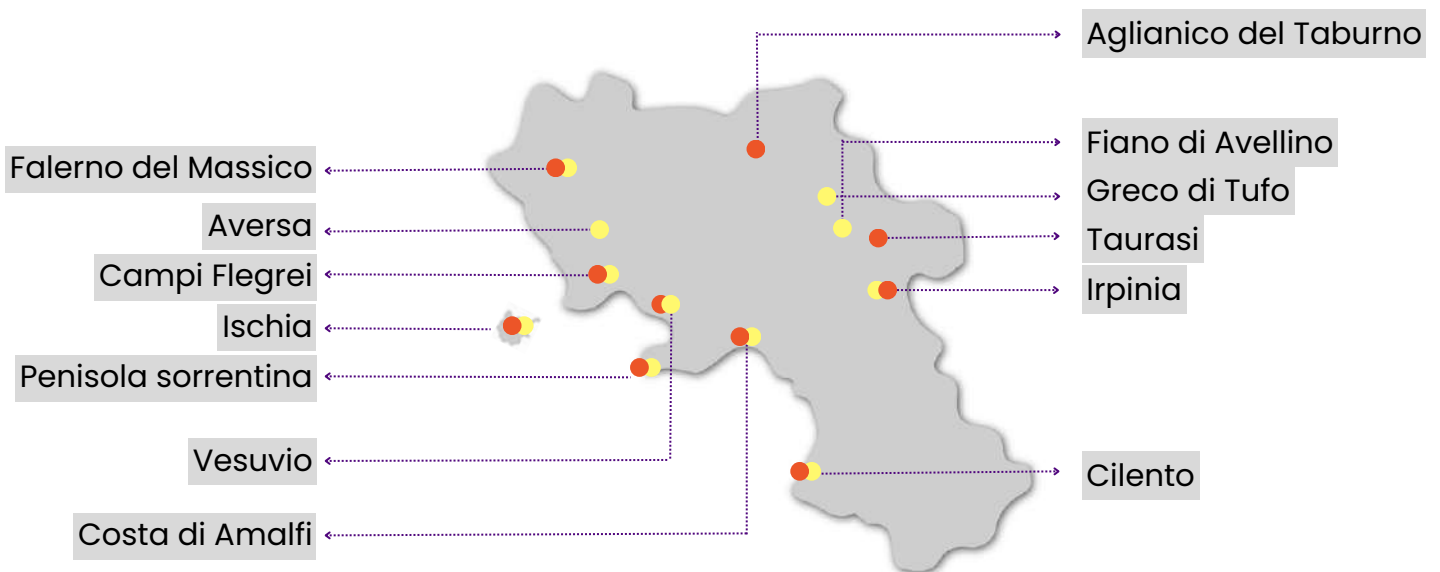
Oltre alle famose denominazione già citate il territorio campano è costellato di vini qualitativamente eccellenti prodotti con uve autoctone e internazionali. Ecco una cartina con i principali vini della regione:

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