



AZIENDA AGRICOLA
FIorentino

Taurasi Riserva Docg

Il Taurasi Riserva dell'Azienda agricola Fiorentino nasce dalle uve del vigneto Calore, vendemmiate a mano tra fine ottobre e inizio novembre. Esse seguono una classica vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Il vino ottenuto affina per 18 mesi in botte grande da 10 hl e successivamente in acciaio e bottiglia. Nel calice il vino appare di colore rosso rubino intenso. Al naso si avvertono sentori di frutti scuri come more e amarena, oltre a note speziate e balsamiche. Il sorso è caldo e morbido, dai tannini eleganti e un finale suadente. Perfetto in accompagnamento all'agnello al forno, selvaggina in umido e ai formaggi stagionati.

.....

Denominazione: Taurasi
Zona di Produzione: Paternopoli
Tipologia di vino: Rosso monovarietale
Vitigno: Aglianico
Gradazione alcolica: 14% vol.
Temperatura di servizio: 16-18 °C
Composizione terreno: argilloso
Altitudine vigna: 380 mslm
Esposizione: S-SO
Età vigneto: 16 anni
Sistema di allevamento: spalliera - potatura a guyot bilaterale
Ettari vitati: 0,7 ha.
Resa per ettaro: 60 qli/ha
Epoca Vendemmia: ultima decade di ottobre
Vinificazione: In rosso con macerazione sulle bucce a temperatura controllata
Affinamento: botte da 10 hl rovere francese, acciaio, bottiglia

FIorentino SOCIETÀ AGRICOLA ARL
Contrada Barbassano snc
83052 Paternopoli (Avellino) Italia
Tel.: +39 0827 71463 / +39 347 4869310
E-mail: info@fiorentinovini.it
www.fiorentinovini.it