

## TAURASI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



GRADAZIONE ALCOLICA	<b>14%</b>
UVAGGIO	<b>Aglianico 100%</b>
COMUNE DI PROVENIENZA	<b>Torre le Nocelle (AV)</b>
ALTIMETRIA	<b>500 metri s.l.m.</b>
TIPO DI SUOLO	<b>argilloso</b>
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	<b>Guyot</b>
DENSITÀ D'IMPIANTO	<b>4.000 ceppi x ha</b>
RESA	<b>50 q.li x ha</b>
PERIODO DI VENDEMMIA	<b>novembre</b>
METODO DI RACCOLTA	<b>a mano tradizionale con cernita grappoli</b>
METODO DI VINIFICAZIONE	<b>macerazione e fermentazione a temperatura controllata</b>
MODALITA' E DURATA AFFINAMENTO	<b>24 mesi in barriques e successivamente in bottiglia</b>
ACIDITÀ TOTALE	<b>5 gr/lit</b>
PH	<b>3,60</b>
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO	<b>si</b>
EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO	<b>immediato</b>
COLORE	<b>rosso rubino con riflessi arancio</b>

