

VITIGNO

100% Aglianico

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà sulle colline delle famose località della denominazione del Taurasi D.O.C.G.: Carazita, Pesano e Brussineta siti nei comuni di Luogosano e Sant'Angelo all'Esca, a 350 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo ed evidenti affioramenti vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano i primi giorni di Novembre, trasportate in cantina e selezionate accuratamente prima di essere diraspate. La fermentazione avviene a temperatura controllata in piccoli serbatoi di acciaio e la macerazione "sulle bucce" di circa un mese con rimontaggi e follature manuali. Affina in barriques di rovere francese per 24 mesi, per altri 24 mesi in vasche d'acciaio ed infine per almeno 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino profondo con riflessi granati.

Profumo

Note di frutta abbastanza matura, amarena, more, prugna secca, con eleganti sentori di viola, rosa antica, muschio e cuoio. Noce moscata e legno tostato completano il bouquet insieme ad un tocco di liquerizia ed erbe aromatiche.

Sapore

Pieno, avvolgente, di grande equilibrio con tannini setosi, e ottimo il finale molto persistente e intenso di frutti di bosco e spezie.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna particolarmente con la cucina ben strutturata di ogni genere, piatti regionali a base di carne e sughi succulenti, agnello e formaggi stagionati. Stappare e decantare la bottiglia un'ora prima di servire a temperatura di 18°C.

CAMPANIA



■ TAURASI - AGLIANICO

■ FIANO DI AVELLINO

■ GRECO DI TUFO

■ FALANGHINA

■ CODA DI VOLPE



LOGGIA DEL CAVALIERE

TAURASI RISERVA D.O.C.G.

La "Loggia del Cavaliere" è un vino di forte personalità e di complessa struttura. Questa Riserva è una chiara espressione aziendale dell'Aglianico in purezza. Un prodotto fortemente voluto dallo stesso Cavaliere Angelo Pepe, fedele alle antiche tradizioni della vitivinicoltura irpina ed al territorio.