

VITIGNO

100% Aglianico

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà sulle colline delle famose località della denominazione del Taurasi D.O.C.G.: Carazita e Pesano siti nei comuni di Luogosano e Sant'Angelo all'Esca, a 450 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo ed evidenti affioramenti vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le vengono raccolte a completa maturazione, trasportate in cantina dove vengono accuratamente selezionate prima di essere diraspate. La fermentazione avviene a temperatura controllata e la macerazione "sulle bucce" si protrae per circa 20 giorni. Dopo la fermentazione, affina in barriques di rovere Francese per 12 mesi, in vasche di cemento per altri 24 mesi ed infine per almeno 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi granati.

Profumo

Il vino presenta una trama di frutti rossi e frutti di boschi maturi, amarena, mirtillo, che si completano con una nota speziata di caffè e cioccolato.

Sapore

Profondo, complesso al palato, grande finezza ed eleganza, intenso e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna particolarmente con piatti di carne arrostita, selvaggina, formaggi stagionati e insaccati dal sapore intenso, brasati e paste ripiene, piatti etnici elaborati. Stappare e decantare la bottiglia un'ora prima e servire a temperatura di 18°C.



CAMPANIA



- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE

OPERA MIA

TAURASI D.O.C.G.

Riconosciuto D.O.C.G. dal 1993, il Taurasi è sicuramente il vino rosso più pregiato dell'Irpinia. L'Aglianico, vitigno di alta qualità, ha trovato nelle verdi colline irpine il miglior territorio per potersi esprimere. "Opera Mia" è il risultato della vinificazione in purezza delle uve Aglianico provenienti dai vigneti delle migliore località della denominazione del Taurasi D.O.C.G.: "Carazita" e "Pesano".