

AECLANI VITIS
TAURASI DOCG

Cenni storici: questo vitigno ha origini elleniche. Furono i greci infatti ad introdurlo nelle province campane al tempo della fondazione delle loro colonie lungo la costa tirrenica. L'etimologia del nome "Taurasi" è da ricercare in Taurasia, un piccolo borgo vinicolo che i romani conquistarono dopo aver sconfitto gli irpini, nell'80 d. C.

Denominazione: Taurasi DOCG

Uvaggio: Aglianico 100%

Terreno: argilloso in Montemarano e Castelfranci, franco sabbioso in Mirabella Eclano

Densità di impianto: in media 4000 ceppi, fino a 6000 ceppi per ettaro

Zona di produzione: Vitigno situato sui più importanti pendii irpini, quali quelli del Calore, del Sabato e dell'Ofanto più precisamente nei comuni di Mirabella (ha 3/proprietà), Castelfranci (ha 4/conduzione) e Montemarano (ha 2/conduzione)

Esposizione: Sud in Montemarano, Ovest in Mirabella Eclano

Altitudine: 450/650 m s. l. m.

Sistema di allevamento: spalliera con potatura a cordone speronato

Età vigneto: 15/20 anni

Resa per ettaro: circa 65/70 quintali

Periodo di vendemmia: prima decade di novembre

Maturazione: In botti di rovere per un periodo di circa 24-25 mesi

Affinamento: In bottiglia per un periodo di 10/12 mesi prima della commercializzazione

Colore: rosso rubino con riflessi granata

Olfatto: sentori di tabacco, di legno, di caffè appena tostato, cacao

Gusto: asciutto, robusto e tannico

Abbinamenti consigliati: ideale con arrostiti di carni rosse, selvaggina, piatti speziati o tartufo, formaggi a pasta dura e stagionati.