



APPIA ANTICA TAURASI DOCG-DOP



L'UVA E IL VIGNETO

Ottenuto da uve Aglianico provenienti da vigneti scelti nel comune di Lapio e Venticano. Il momento di raccolta viene determinato dai valori dei parametri della maturazione (in particolare l'acidità e gli zuccheri) e dello stato di sanità delle stesse.

LA VINIFICAZIONE

Il vino è frutto di una selezione delle uve di straordinaria concentrazione e dai superiori pregi organolettici, cui contribuiscono la qualità dei terreni e la bassissima produzione per pianta. Il contatto del mosto con le bucce è lungo ed intenso ed ogni giorno vengono effettuate fino a quattro follature. A fine fermentazione il vino va trasferito in barriques di rovere francese dove viene svolta la fermentazione malo-lattica. Il vino si affina in barriques per circa 15-20 mesi e per almeno 12 mesi di bottiglia.

IL VINO

Di colore rubino intenso con leggerissimi riflessi granati, al naso offre un bouquet ampio e complesso, intenso, con sentori speziati di pepe e noce moscata ed eleganti sfumature balsamiche che si fondono a sensazioni di prugna matura e ciliegia e frutti rossi.

Avvolgente ed elegante in bocca. Al gusto è caldo si presenta grosso, opulento, ma anche estremamente fresco e sapido, con la fitta trama tannica.

La degustazione lascia in bocca un lungo ricordo di frutta matura e torrefazione. Un vino di grande carattere, da accompagnare a cacciagioni e selvaggina nobile, a grandi formaggi stagionati.

DATI TECNICI

Uvaggio: Aglianico 100%

Zona di produzione : Lapio e Venticano

Altitudine vigneto: 450/500 metri s.l.m

Tipologia terreno: argilloso-marnoso, franco argilloso, argilloso-limoso

Sistema di allevamento: Controspalliera -Guyot e Cordone speronato,

Densità dei ceppi: 3500/4000 viti per ettaro

Produzione per ettaro: 50 Q.li

Resa uva in vino: 65%