

# NATURALIS HISTORIA

## TAURASI DOCG RISERVA

Naturalis Historia è un vino ottenuto con uve provenienti da un vigneto di circa 60 anni della nostra tenuta di Mirabella Eclano. Di grande struttura e longevo, rappresenta l'Irpinia, un territorio antico ed enigmatico che Virgilio definì: "Terra gelosa dei suoi tanti misteri". Dalla vendemmia 2016 si fregia della qualifica RISERVA in virtù del lungo periodo di affinamento, come previsto dal disciplinare di produzione del Taurasi DOCG.



### PROFILO DEL VINO

#### DENOMINAZIONE

Taurasi DOCG RISERVA

#### VITIGNO

Aglianico 100%

#### VIGNETO E TERRENO

La tenuta di Mirabella Eclano con un'esposizione a sud-est è caratterizzata da un suolo profondo, a tessitura franco-sabbiosa, di origine vulcanica, con argilla in profondità e presenza di tracce di calcare lungo tutto il profilo. L'altitudine è di 400 mslm, il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a cordone speronato. Densità d'impianto di 2.500 ceppi/ettaro. Resa di circa 40 q/ha e 1,6 kg/ceppo.

#### ETÀ DEL VIGNETO

Circa 60 anni

#### PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre, raccolta manuale

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso, macerazione con le bucce (circa 15 giorni) a temperatura controllata (22°C-24°C). Affinamento in barriques di rovere francese per un periodo di 24 mesi. In bottiglia per circa 48 mesi.

### CARATTERI SENSORIALI



#### IL COLORE

Rosso rubino intenso



#### IL PROFUMO

Bouquet complesso, ampio, intenso e persistente, offre aromi che ricordano la viola, il ribes, la mora selvatica, la fragola, la ciliegia nera, il cioccolato e la vaniglia.



#### IL SAPORE

Caldo, avvolgente, di grande struttura e morbidezza con aroma di prugna, ciliegia amara, lampone, confettura di fragola e spezie.



#### ABBINAMENTI

Antipasti

- Salumi e formaggi stagionati

Primi piatti

- Pasta con sughi a base di carne, funghi e tartufi

Secondi piatti

- Carni rosse elaborate, cacciagione



#### ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

50 anni e oltre



#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Raccontato da Piero  
Mastroberardino

