

RADICI TAURASI

RISERVA DOCG

Radici, prodotto per la prima volta nel 1986, costituisce il risultato di una ricerca lunga ed accurata riguardante esposizione, composizione chimico-fisica e giacitura dei terreni. Il maggior nerbo, la densa struttura, la finezza aromatica rappresentano i caratteri più evidenti di questo interprete prestigioso della viticoltura irpina.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Taurasi DOCG Riserva

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

La parte alta del vigneto di Montemarano con un'esposizione a sud-est e un terreno argilloso – calcareo con forte presenza di scheletro. L'altitudine è di circa 550 mslm, il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a cordone speronato con una densità d'impianto di 3.500 ceppi/ha e una resa di circa 45 q/ha e circa 1,3 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Prima decade di novembre, 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 e botti di rovere di Slavonia per un periodo di circa 30 mesi e circa 42 mesi di affinamento in bottiglia.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt, 3,000 lt, 5,000 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino intenso



IL PROFUMO

Offre un bouquet ampio, complesso, intenso e particolarmente fine con caratteri che ricordano tabacco, spezie, ciliegia, frutti di bosco, prugna e note balsamiche.



IL SAPORE

Avvolgente ed elegante in bocca. Aroma di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero e liquirizia.



ABBINAMENTI

- Antipasti
- Formaggi stagionati, tartufi, porcini e insaccati
- Primi piatti
- Ragout e piatti con salse a base di carni e dalle lunghe cotture
- Secondi piatti
- Carni rosse, cacciagione, arrosti e portate speziate



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

60 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Raccontato da Piero
Mastroberardino

