

STILÈMA

TAURASI DOCG RISERVA

Un vino austero e complesso, di eccellente bevibilità e un grande potenziale di invecchiamento. Una interpretazione moderna dello stile dei grandi Taurasi degli anni '50 e '60. Stilèma Taurasi è il frutto di un'opera di composizione e congiunzione di storie micro-territoriali differenti eppure sinergiche, che creano una forza espressiva unica e complessa. Montemarano, Castelfranci e Paternopoli sono i diversi siti di famiglia da cui provengono le uve, differenti per altitudine, microclima e suoli. 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

È frutto di uve selezionate nei cru familiari delle sottozone più caratteristiche dell'areale produttivo della DOCG, al fine di esaltarne la complessità stilistica. Vi contribuiscono le tenute di Montemarano (600 mslm) e Castelfranci (600 mslm) terreni argilloso-calcarei; Paternopoli (540 mslm) terreni di medio impasto con buon equilibrio tra argilla, limo e sabbia. Densità di impianto media di 5.000 ceppi/ ha. Resa di circa 60 q/ ha e 1,2 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni in media

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine ottobre, prima decade di novembre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione (7/8 giorni) a temperatura controllata (18°-20°) al fine di moderare l'estrazione delle componenti fenoliche. Affinamento per circa 30 mesi in legno di rovere di Slavonia di circa 50 ettolitri e barriques di rovere francese (non di primo passaggio) e per circa 48 mesi in bottiglia.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino tenue dai riflessi delicati, di luminosa trasparenza.



IL PROFUMO

Offre profumi complessi, nuance fruttate e floreali in armonia con sfumature speziate. Bouquet con note olfattive di ciliegia, prugna, mora, caramello, tabacco, vaniglia, cuoio e chiodi di garofano.



IL SAPORE

Al palato è fresco, saporito, agile, con una trama tannica setosa, ben equilibrata con tutte le altre componenti. Austero e complesso, dalla grande bevibilità.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Brodi dal sapore saporito, zuppe di miso, filetti di tonno scottati in padella.

Primi piatti

- Primi piatti con funghi, topinambur, porcini e tartufo.

Secondi piatti

- Anatra arrosto, taglieri di salumi, cacciagione, agnello alle erbe aromatiche.



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

50 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Raccontato da Piero Mastroberardino

