

# 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, sapido, agile, con una trama tannica setosa, ben equilibrata con tutte le altre componenti. Austero e complesso, dalla grande bevibilità.



#### ABBINAMENTI

Antipasti

- Brodi dal sapore sapido, 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

