

STILÈMA

TAURASI DOCG

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. Pietradefusi, Montemarano, Paternopoli e Mirabella Eclano sono i diversi siti di famiglia da cui provengono le uve, differenti per altitudine, microclima e suoli.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Taurasi DOCG

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

Pietradefusi (350 m.s.l.m.) terreni argillosi; Montemarano (600 m.s.l.m.) terreni argilloso-calcarei; Paternopoli (540 m.s.l.m.) terreni di medio impasto con buon equilibrio tra argilla, limo e sabbia; Mirabella Eclano (400 m.s.l.m.) terreni di medio impasto con presenza di arenarie sabbiose e argilla. 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 24 mesi in legno di rovere di Slavonia di circa 50 ettolitri e barriques di rovere francese (non di primo passaggio) e per almeno 30 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

Scopri di più

