

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
Mastrobardino

