

IRPINIA CAMPI TAURASINI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

AGLIANICO

L'Irpinia Campi Taurasini Borgodangelo, aglianico^(#) in purezza, è un vino asciutto, generoso, al gusto gradevolmente tannico.

Caratterizzato da un color rubino intenso, unisce a sentori di marasca e frutti di bosco eleganti note di spezie tostate.

Al palato è morbido, elegante, con un tannino avvolgente ma mai predominante; è ideale abbinato con primi piatti saporiti, arrosti, formaggi e salumi. Di grande struttura e piacevolezza, si abbina al meglio con grandi arrosti, formaggi e salumi stagionati.

Va servito a 18-20 °C.

Varietà delle uve:	100% Aglianico
Zona produzione:	Taurasi & Sant'Angelo all'Esca (AV)
Altitudine:	400 metri sul livello del mare
Terreno:	collinare ben esposto, argilloso-calcareo ricco di detriti vulcanici
Allevamento:	filari a spalliera, potatura guyot
Densità dei ceppi:	4.000 per ettaro
Resa uva:	7-8 t per ettaro
Vendemmia:	tardiva, 2° decade di Ottobre; raccolta manuale
Vinificazione:	macerazione per circa due settimane in ambiente fresco naturale
Affinamento:	per oltre nove mesi in rovere di Slavonia
Grado alcolico:	intorno ai 13 %
Contenuto:	0,750 litri
Bottiglia:	Borgognotta tradition
Tappo:	Sughero naturale monopezzo
Animate	2012 - 2011 - 2010* - 2009* - 2008*

(*) in numero limitato solo per assortimenti di annate.

(#) Si ritiene che l'Aglianico, antico vitigno campano ad acino medio e a grappolo serrato, sia stato introdotto nel Sud Italia ai tempi della Magna Grecia intorno al VII-VI secolo a.c. L'ascendenza è generalmente ricondotta alla "vitis hellenica". A Taurasi e nei comuni limitrofi l'uva Aglianico riesce ad esprimere al meglio tutte le sue peculiari qualità organolettiche.



IRPINIA CAMPI TAURASINI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

AGLIANICO

Irpinia Campi Taurasini Borgodangelo, aglianico in purity^(#), is a red dry wine, with a generous, pleasantly tannic and well-structured taste, characterized by a deep ruby color with purple. It combines elegant toasted spicy notes with hints of morel cherries and red berries.

To the palate is soft, elegant and with a velvety and never predominant tannin. It is a very pleasing wine perfect with savory pasta dishes, roasts, cheese and salami.

Serve at 18-20 °C.

Grape Variety:	100% Aglianico
Production Zone:	Taurasi & Sant'Angelo all'Esca (AV)
Altitude:	400 metres above sea level
Environment:	hilly, good exposure, clay & limestone, rich in volcanic debris
Breeding System	espalier structure, Guyot pruning
Plant density:	4.000 per hectare
Wine Yield:	7-8 t per hectare
Harvesting:	late, by hand
Vinification:	soaked in fresh & natural environment for approximately 2 weeks
Refinement:	over 9 months in Slovenian oak barrels
Degree of alcohol:	around 13%
Capacity:	0,750 litri
Bottle:	Borgogne type
Cork:	One-piece, natural cork
Vintage	2012 - 2011 - 2010* - 2009* - 2008*

(*) limited number of bottle for vintage assortment

(#) The Aglianico grape, with his medium berries and tight bunch, is believed to have been introduced in southern Italy at the time of Magna Graecia around the VII-VI century BC. The ancestry is generally traced back to the "vitis hellenica."

In Taurasi and surrounding towns the Aglianico grape gives the best of all its peculiar organoleptic qualities.

