

TAURASI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Il **Taurasi Borgodangelo** è un vino di grande struttura, opulenza, equilibrio e fragranza, al palato giustamente tannico, setoso ed avvolgente, che esprime al massimo le doti dell'Aglianico^(#).

Di colore rubino intenso con tenui riflessi violacei, ha una fragranza olfattiva speziata che ricorda la frutta rossa matura, che nel tempo conferisce particolare eleganza e finezza. Proviene da una propria vigna nel comune Taurasi, su un terreno ricco di detriti di natura vulcanica.

Consigliato con grandi arrostiti, cacciagione, formaggi a pasta dura.

Va servito a 18-20 °C..

Varietà delle uve	100% Aglianico
Zona produzione	Taurasi (AV)
Altitudine	400 metri sul livello del mare
Terreno	collinare ben esposto, calcareo-argilloso, ricco di detriti vulcanici
Allevamento	filari a spalliera, potatura a guyot
Densità dei ceppi	massimo 4.000 per ettaro
Resa uva	intorno ai 70 quintali per ettaro
Vendemmia	tardiva, con raccolta manuale
Vinificazione	macerazione in ambiente fresco naturale per circa 2 settimane a temperatura controllata
Affinamento	almeno 18 mesi in botti di rovere
Grado alcolico	intorno ai 14%
Contenuto	0,75 litri
Bottiglia	Bordolese antica
Tappo	Sughero naturale monopezzo
Annate	2011 - 2010 Riserva - 2009* - 2008* - 2007*

(*) 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. Il Taurasi DOCG è considerato il Principe dei Vini Rossi della Campania.



Borgodangelo®

Viticoltori nel cuore d'Irpinia

TAURASI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Taurasi Borgodangelo is a well-balanced wine with a great structure; to the palate correctly tannic, silky and soft.

Its intense ruby color and its spicy smell, typical of the Aglianico grape^(#), are reminiscent of ripe red fruit that give elegance and finesse.

It comes from a own vineyard in the town of Taurasi a soil rich of volcanic debris that give particular elegance and finesse.

It pairs well with roasts, game and hard cheeses.

Serve at 18-20 °C.

Grape Variety	100% Aglianico
Production Zone	Taurasi (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	max 4.000 per hectare
Wine Yield	about 7 t per hectare
Harvesting	late, by hand
Vinification	soaked in fresh & natural environment for about 2 weeks at controlled temperature
Refinement	over 18 months in oak barrels
Degree of alcohol	around 14%
Capacity	0,75 litre
Bottle	Bordeaux antique
Cork	One-piece, natural cork
Vintage	2011 - 2010 Riserva - 2009 - 2008* - 2007*

(*) 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. Taurasi DOCG is considered the Prince of Campanian Red Wines.



Borgodangelo Società Agricola Srl
Contrada Bosco Selva. SP 52 Km 10,0 Sant' Angelo All'Esca (AV) Italy
tel. +39 0827 73027 - cell. +39 338 2002461
info@borgodangelo.it - www.borgodangelo.it