

IRPINIA CAMPI TAURASINI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

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, arrostiti, formaggi e salumi.

Di grande struttura e piacevolezza, si abbina al meglio con grandi arrostiti, formaggi e salumi stagionati. Va servito a 18-20 °C.

Varietà delle uve	100% Aglianico
Zona produzione	Taurasi, Sant'Angelo all'Esca e Luogosano
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 13,5%
Bottiglia	Borgognotta tradition
Contenuto	0,75 litri
Tappo	Sughero naturale monopezzo
Annate	2017 - 2016* - 2015*



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



Borgodangelo Società Agricola Srl
Contrada da Bosco Selva SP 52 Km 10,0
83050 Sant'Angelo All'Esca (Avellino) Italy
tel. +39 0827 73027 - cell. +39 338 2002461
info@borgodangelo.it - www.borgodangelo.it

IRPINIA CAMPI TAURASINI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Irpinia Campi Taurasini Borgodangelo is a dry wine with a generous, pleasant tannic taste. It is characterized by a deep ruby color, and it combines hints of morel cherries and red berries with elegant toasted spicy notes.

To the palate it is soft, elegant, with a velvety and never predominant tannin; it is a very pleasing and well-structured 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 and Luogosano
Altitude	400 metres above sea level
Environment	Hilly, good exposure, clay and limestone, rich in volcanic debris
Breeding System	espalier structure, Guyot Pruning
Plant Density	max 4.000 per hectare
Wine Yield	7-8tons per hectare
Harvesting	late, by hand
Vinification	Soaked in fresh and natural environment for about 2 weeks at controlled temperature
Refinement	over 9months in Slovenian oak barrels
Degree of Alcohol	about 13,5%
Capacity	0,75 litre
Bottle	Bourgogne type
Cork	one-piece, natural cork
Vintage	2017 - 2016* - 2015*

(* Available in limited number only for vintage collection)



Borgodangelo Società Agricola Srl
Contrada da Bosco Selva SP 52 Km 10,0
83050 Sant'Angelo All'Esca (Avellino) Italy
tel. +39 0827 73027 - cell. +39 338 2002461
info@borgodangelo.it - www.borgodangelo.it