

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 arrosti, cacciagione, formaggi a pasta dura. Va servito a 18-20 °C

Varietà delle uve	100% Aglianico
Zona produzione	Taurasi
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
Annote	2016 - 2015 - 2014* - 2013* - 2012* - 2011*



(*) 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

TAURASI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Taurasi Borgodangelo is a wine with a great structure, opulence, equilibrium and smell; to the palate it is correctly tannic, silky and soft, expressing the typical peculiarity of the Aglianico Grape.

With its ruby and intense color, with purple hues, this wine has a spicy smell, which is reminiscent of ripe red fruit that, over the years, gives particular elegance and finesse.

Serve at 18 - 20 C°.

Grape Variety	100% Aglianico
Production Zone	Taurasi
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	about 7 tons per hectare
Harvesting	late, by hand
Vinification	Soaked in fresh and natural environment for about 2 weeks at controlled temperature
Refinement	over 18 months in Slovenian oak barrels and 12 months in bottle
Degree of Alcohol	about 14%
Capacity	0,75 litre
Bottle	Bordeaux antique
Cork	one-piece, natural cork
Vintage	2016 - 2015 - 2014* - 2013* - 2012* - 2011*



(*) 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