

MARZIACANALE

TAURASI DOCG

VITIGNO

Aglianico

ZONA

Luogosano

VIGNETI

Spalliera con cordone speronato – 7.000 ceppi per Ha.

VENDEMMIA

Fine Ottobre/ Inizio Novembre – A mano

VINIFICAZIONE

Macerazione per circa 15 giorni.
Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata e malolattica svolta completamente.

AFFINAMENTO

Barriques di rovere francese per circa 18 mesi.
Affinamento in bottiglia per almeno 24 mesi.

NOTE SENSORIALI

Cacao e note speziate, ingentilite da sentori di cannella. Al palato intense note di frutti a bacca rossa, e ancora pepe nero e liquirizia. Intenso ed avvolgente con tannini rotondi e ottima persistenza.

ABBINAMENTO

Primi piatti della tradizione e carni al sugo.

TEMPERATURA SERVIZIO 18°C – 20°C

INVECCHIAMENTO 1 – 12 anni



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO



Vinosia Aziende Agricole srl
Head Office: Via P.S. Mancini, 128 - 83100 Avellino Headquarters: C.da Noccelto – 83052 Paternopoli (AV)
Tel. +39 0827 71 745 – Fax +39 0827 71 892
www.vinosia.it – info@vinosia.it