

TAURASI

Denominazione
Taurasi DOCG

Uve
Prodotto con uve 100% Aglianico provenienti dai siti di Lapio e Taurasi.

Vinificazione
Il Taurasi si ottiene dalla diraspatura delle uve e fermentazione con macerazione per 18 giorni in acciaio a temperatura controllata.

Maturazione
La maturazione avviene in barriques di rovere francese per 12 mesi.

Affinamento
L'affinamento avviene in bottiglia per 24 mesi, senza alcun processo di refrigerazione e filtrazione.

Colore
Il colore è rosso rubino intenso con riflessi granati.

Profumo
Il profumo è molto intenso e complesso, fruttato, floreale e speziato, con sentori di confettura di more di rovo, marasca, viola, tabacco, cannella e vaniglia.

Sapore
Al palato è pieno e equilibrato, con una adeguata concentrazione di tannini gentili, che gli conferiscono una buona persistenza aromatica.

FILADORO AZIENDA AGRICOLA

Contrada Cerreto, 19
83030 LAPIO (AV) - I

telefono | fax 0825 982536
www.filadoro.it
e-mail info@filadoro.it

