



**Product name**

*TAURASI*

**Appellation**

*TAURASI D.O.C.G.*

**Grape mix**

*AGLIANICO 100%*

**Production area**

*PATEMPOLI*

**Vine-cultivated surface**

*20 hectares.*

**Exposure and altitude**

*600 mt.*

**Type of soil**

*Limestone and clay.*

**System of cultivation**

*Spurred cordon.*

**Plant density**

*3000 vines per ha.*

**Yield per hectare**

*100 t/ha.*

**Harvest period**

*Early November*

**Vinification**

*Maceration with the peelings at temperature of 29 ° C.*

**Ageing**

*24 months in oak barrels and 5 months in bottle*

**Bottling**

*Least 24 months after the aging.*

**Historical notes**

*Probably introduced in Italy from Greece around the VII-VI century B.C. .*

**Organoleptic features**

*Alcoholic content 13,5% red ruby, a delicate smell with hints of vanilla.*

**Excellent with**

*Well indicated for roast game and spicy cheeses.*

**Nome del prodotto**

*TAURASI*

**Denominazione**

*TAURASI D.O.C.G.*

**Uvaggio**

*AGLIANICO 100%*

**Zona di produzione**

*PATEMPOLI*

**Superficie vitata**

*20 ettari.*

**Esposizione e altimetria**

*600 mt.*

**Tipologia dei terreni**

*Calcareo e argilloso.*

**Sistema di allevamento**

*Cordone speronato.*

**Densità impianto**

*3000 piante per ha.*

**Resa per ettaro**

*100 q/ha.*

**Periodo di raccolta**

*Inizio Novembre*

**Tecnica di Vinificazione**

*Macerazione con le bucce a temperatura di 29° C.*

**Affinamento**

*24 mesi in botte di rovere e 5 mesi in bottiglia.*

**Imbottigliamento**

*Almeno 24 mesi dopo l'affinamento.*

**Cenni storici**

*Probabilmente introdotto in Italia dalla Grecia intorno al VII-VI secolo a.C. .*

**Caratteristiche organolettiche**

*Gradi 13,5%. Di colore rosso rubino intenso, un profumo delicato con sentori di vaniglia.*

**Abbinamenti consigliati**

*Si accompagna ad arrostiti di cacciagioni e formaggi piccanti.*

Azienda Vitivinicola  
**ENOΔELTA**<sup>®</sup>