



ROSSO CUPO

IRPINIA CAMPI TAURASINI

Il suo nome si stampa nella memoria così come il suo sapore secco e armonico. Vinificato in purezza: contro i luoghi comuni per un vino fuori dal comune.

VIGNETI

Area collinare di Paternopoli, zona Taurasi DOCG Sud- sud/est 350/500 mt. s.l.m.

VINIFICAZIONE

Selezione delle uve in vigna e in cantina. Macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in barriques di rovere francese per almeno 8 mesi. In bottiglia per almeno 4 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Affascinante rosso rubino. Seduce la potenza dei profumi di vaniglia, spezie e frutti rossi. Imponente nella sua complessità degustativa, sapore secco in un cui si armonizzano i tannini.

CONSIGLI GASTRONOMICI

Uno dei grandi rossi campani, un vino che fa immaginare cene con sontuosi piatti di carni rosse e selvaggina e formaggi a pasta dura.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Acidità totale: 5,90 g/l

UVAGGI

100% Aglianico irpinia

RESA PER ETTARO

60 Quintali/ha

ALLEVAMENTO

Spalliera a raggiera avellinese