

## TAURASI

DENOMINAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

TIPO DI VINO: Rosso

ANNATA: 2004

UVE: Aglianico

TIPO TERRENO: Vitigno di grande adattabilità ai terreni collinari di origine prevalentemente vulcanica, ma anche argillo-calcarei. Risultati eccezionali si ottengono in terreni freschi, profondi, con un franco di coltivazione ampio e soffice sui pianori di Taurasi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Raggiera all'avellinese, nei nuovi vigneti contropalliera a cordone speronato.

VITIGNO: Sembra che sia stato introdotto dai Greci lungo la costa tirrenica, al tempo della fondazione delle loro colonie VI-VII secolo A.C. Ciò potrebbe spiegare la presenza di sinonimi come Ellenico, Ellenica ed Ellanico, successivamente mutato in Aglianico, durante la dominazione Spagnola (XV-XVI secolo) per i quali la "doppia l" pronunciata in italiano, suona "gli". Vi è anche un'ipotesi, che il nome del vitigno, derivi dal greco aglianos: chiaro e agliaia splendente. Quindi vini chiari e splendenti per distinguerlo da altri vini campani come Lacrima e Mangiaguerra, molto più scuri. Inoltre l'antica denominazione "glianico" potrebbe risalire allo spagnolo "llano- piano/pianura" da cui "uve del piano" e quindi originato dalla domesticazione delle viti selvatiche ("Vitigni d'Italia" Scienza, Calò, Costacurta).

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine Ottobre, primi di Novembre, selezione in vigneto, raccolta a mano.

RESA ETTARO: 70 q.li/ha

VINIFICAZIONE: macerazione per circa 12 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente in rovere francese, affinamento in botti di legno francese per 14 mesi.

NOTE PARTICOLARI: La maturazione "novembrina" beneficia dei freddi autunnali preservando freschezza, intensità aromatica e di colore ancor meglio fissati con l'impiego del legno di rovere.



[www.vinosia.com](http://www.vinosia.com)