CANTINE TORA

SPARTIVIENTO

AGLIANICO DEL TABURNO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA RISERVA

PRIMA ANNATA PRODOTTA	2007
DENOMINAZIONE	Aglianico del Taburno DOCG Riserva
VITIGNO	Aglianico 100%
ZONA DI PRODUZIONE	Colline Torrecusane
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA VIGNETI	Esposti a Sud-Est a 300/380 m s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone Speronato
NUMERO CEPPI/HA	6000
PRODUZIONE UVA/HA	70 q.li
PRODUZIONE PER PIANTA	< 1.5 kg a pianta
BOTTIGLIE PRODOTTE	5000
VENDEMMIA	Da vigneti curati nei minimi particolari, nelle prima decade di Novembre si raccolgono le uve.
VINIFICAZIONE	Diraspatura delle uve, fermentazione con lieviti indigeni per circa 18 giorni.
AFFINAMENTO	Affinamento in Barrique per almeno 12 mesi, 6 mesi di acciaio e 12 mesi almeno in bottiglia fino alla commercializzazione. Vino non refrigerato e non filtrato
POTENZIALE DI AFFINAMENTO	8 – 10 anni
CARATTERISTICHE	
ANALISI VISIVA	Rosso rubino intenso
ANALISI OLFATTIVA	Intenso e complesso, fruttato, floreale e speziato; con sentori di confettura di more di rovo, marasca, viola, tabacco, cannella e vaniglia
ANALISI GUSTATIVA	Secco, caldo, morbido, con buona concentrazione di tannini gentili, sostenuto da acidità e buona sapidità. Evidenzia un gran corpo, notevole l'equilibrio, spiccata l'intensità e la persistenza.
ABBINAMENTI	Antipasti di terra, primi decisamente saporosi, carni rosse alla brace o in umido, formaggi stagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 - 20 °C tenendo conto che amplifica le sue sensazioni olfattive man mano che si ossigena.
ALCOL	14 – 15 %

CANTINE TORA
Località Tora II, 18
Torrecuso (BN)

+39 0824 872 406
info@cantinetora.it
www.cantinetora.it