



Taurasi "Cyrus" DOCG

Taurasi "Cyrus" DOCG

Taurasi: Raccolta manuale di grappoli, dopo spremitura il mosto è subito avviato alla fermentazione alcolica in fermentini di acciaio termocondizionati.

La macerazione post fermentazione sulle bucce per questo importante vino è di 15 giorni. Fermentazione malolattica interamente svolta in barriques.

Classificazione: Taurasi DOCG

Uvaggio: Aglianico 100%

Caratteristiche del terreno: Argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Prima decade di Novembre

Produzione: 50q/ha

Colore: rubino profondo

Profumo: Si mostra con un elevata intensità accompagnato da profumi a larghissimo spettro aromatico in cui si fondono deliziose note di vaniglia, piccoli frutti rossi, strati di confettura di prugna

Sapore: Al palato appare di completa aristocratica rotondità e morbidezza, elegante nei sapori, di particolare godibilità e persistenza gustativa.

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: È un vino da bere in ampi ballon abbinato a piatti di carne della grande cucina, può essere inoltre un grande vino da meditazione.

Prezzo: € 146,30



EAN: 0606707758253

10



Poderi Visone

Via Gargone, snc 83051

Nusco (AV)

Telefono: +39 0817 899022 - E-mail: info@poderivisone.it - Sito Web: <https://www.poderivisone.it>



Poderi Visone



Poderi Visone

Via Gargone, snc 83051

Nusco (AV)

Telefono: +39 0817 899022 - E-mail: info@poderivisone.it - Sito Web: <https://www.poderivisone.it>