



TAURASI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO Aglianico 100% da piante madri centenarie su piede franco

SUOLO Medio impasto tendente all'argilloso

ALTITUDINE 350 mt slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO A raggiera

VENDEMMIA A mano in piccole cassette

FERMENTAZIONE Acciaio

MATURAZIONE 40% in barrique per 12 mesi

60% in botte grande da 80 Hl per 18 mesi

Le due masse vengono poi unite in cemento dove resteranno fino a completa maturazione

AFFINAMENTO 6 mesi in bottiglia

*Lo abbiamo cresciuto con tenera fermezza
perché imparasse potenza e grazia.
Lo abbiamo ascoltato mentre cresceva
perché divenisse sicuro di sé.
Oggi arriva a voi per celebrare la bellezza della vita.*