



777

CAMPI TAURASINI DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO
Aglianico

ALLEVAMENTO DELLA VITE
Spalliera con potatura guyot

EPOCA DI VENDEMMIA
Fine Ottobre

RESA
70 q.li/ettaro

GRADO ALCOLICO
13,5 % vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore rosso granata, bella vivacità consistente. Al naso frutti rossi di bosco maturi, viola, rosa appassita, sotto bosco. Profumi fini. Al gusto persistente, equilibrato, armonico. Grande struttura.

ABBINAMENTI
Carne rossa, agnello al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
14-16° C

GRAPE VARIETY
Aglianico

VINE TRAINING
Espalier with guyot pruning

HARVESTING PERIOD
End of October

YIELD
70 quintals/hectare

ALCOHOL CONTENT
13,5 % by vol.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES
Garnet red colour, nice consistent liveliness. On the nose ripe red berries, violets, dried roses, under the forest. Fine scents. Persistent, balanced, harmonious taste. Great facility.

PAIRINGS
Red meat, baked lamb.

SERVING TEMPERATURE
14-16° C