



## SANTANDREA

TAURASI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

### VITIGNO / GRAPE

Aglianico

### ZONA / PRODUCTION AREA

Paternopoli

### VIGNETI / VINEYARDS

Spalliera con cordone speronato - 3.000 ceppi per Ha.

*Espalier with Spurred cordon - 3,000 vines per Ha.*

### VENDEMMIA / HARVEST

Fine Ottobre/ Inizio Novembre - A mano

*End of October / Beginning of November - By hand*

### VINIFICAZIONE / WINEMAKING

Macerazione per circa 15 giorni. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata e malolattica svolta completamente.

*Maceration for 15 days. Fermentation with selected yeasts at controlled temperature. Fully malolactic fermentation.*

### AFFINAMENTO / AGING

Barrique di rovere francese per circa 14 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 20 mesi.

*French oak barrique for about 14 months, followed by further bottle aging for at least 20 months.*

### NOTE SENSORIALI / TASTING NOTES

Bouquet intenso di confettura e sentori di noce moscata. Al palato pepe nero, funghi e note di the. Ricco, avvolgente con tannini rotondi. *Intense jammy bouquet and hints of nutmeg. Black pepper, mushrooms and hints of tea to the palate. Rich, enveloping with rounded tannins*

### ABBINAMENTO / PAIRING

Primi piatti della tradizione e carni al sugo.

*Traditional mains and meat in full-bodied sauces*

### TEMPERATURA SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE 18° - 20°

### INVECCHIAMENTO / POTENTIAL AGING 1 - 8 anni / 1 - 8 years