



RAJAMAGRA

TAURASI RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO / GRAPE

Aglianico

ZONA / PRODUCTION AREA

Luogosano

VIGNETI / VINEYARDS

Spalliera con cordone speronato - 7.000 ceppi per Ha.

Espalier with Spurred cordon - 7,000 vines per Ha.

VENDEMMIA / HARVEST

Inizio Novembre - A mano

Beginning of November - By hand

VINIFICAZIONE / WINEMAKING

Macerazione per circa 20 giorni. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Malolattica completamente svolta in barriques di rovere francese.

Maceration for 20 days. Fermentation with selected yeasts at controlled temperature. Fully malolactic fermentation in barriques of French oak.

AFFINAMENTO / AGING

Barrique di rovere francese per circa 24 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 30 mesi.

French oak barrique for about 24 months, followed by further bottle aging for at least 30 months.

NOTE SENSORIALI / TASTING NOTES

Susina, alloro, pepe, al palato scopre note più selvatiche, radice di liquirizia, carruba e spezie, ed esprime la propria netta mineralità trastrati di prugna matura. Intenso e dai tannini potenti ma eleganti.

Plum, laurel, pepper. Wild notes to the palate, liquorice, carob and spices. The wine shows its clear minerality in between layers of ripe plum. Intense with strong and elegant tannins.

ABBINAMENTO / PAIRING

Salumi, selvaggina e formaggi stagionati.

Fine charcuterie, game meat and matured cheeses

TEMPERATURA SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE 18° - 20°

INVECCHIAMENTO / POTENTIAL AGING 1 - 15 anni / 1 - 15 years