



MARZIACANALE

TAURASI

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

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

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

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

NOTE SENSORIALI / TASTING NOTES

Cacao e note speziate, ingentilite da sentori di cannella. Al palato intense note di frutti a bacca rossa, e ancora pepe nero e liquirizia. Intenso ed avvolgente con tannini rotondi e ottima persistenza.

The nose presents notes of cacao and spices, smoothed by hints of cinnamon. The palate is intense, marked scents of red fruit, black pepper and liquorice

ABBINAMENTO / PAIRING

Carni rosse alla griglia, formaggi stagionati.

Red grilled meat, matured cheeses

TEMPERATURA SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE 18° - 20°

INVECCHIAMENTO / POTENTIAL AGING 1 - 12 anni / 1 - 12 years