



MONTESOLE®

MONTESOLE TAURASI DOCG



Annata di vendemmia	2013
Tipologia	Rosso a Denominazione di Origine controllata e Garantita
Gradazione alcolica	13,95% vol
Uve	100% Aglianico
Caratteristiche visive	Rosso rubino intenso
Caratteristiche olfattive	Frutti rossi, amarena, prugna matura, spezie
Caratteristiche gustative	Austero, armonico, pieno corpo, tannini levigati
Temperatura di servizio	20° C
Abbinamento	Tagliatelle a base di tartufo e primizie di bosco, arrostiti di carne, piatti speziati e formaggi ad alta stagionatura, zuppe di leguminose di lunga cottura
Shelf life	15-20 anni dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (14-15° C, umidità 65%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	Circa 90.000 per anno
Primo anno di produzione	1997
Zona di produzione	Vigneti selezionati dell'area D.O.C.G. Taurasi della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argilloso-Calcarei, coltivazioni a spalliera
Età media dei vigneti	20 anni
Rese	Uva per ettaro 60 q/ha; Uva a vino 2 Kg/l
Vendemmia	Raccolta manuale intorno alla fine di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Vinificazione, Invecchiamento & Affinamento	Macerazione a freddo, presa di colore, pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura controllata, almeno due anni in botti e barriques di rovere, almeno un anno in bottiglia
Dati analitici	Acidità totale 5,9 g/l, Zuccheri residui 2,8 g/l, SO ₂ libera 24 mg/l

Montesole Taurasi D.O.C.G. è la più pura espressione della preziosa *Vitis Hellenica* (Aglianico), varietà autoctona *Hirpina* antica quanto la decantata *Campania felix* dei *Maiores* latini (Plinio, Tito Livio et alii). Risalgono ai periodi Medioevale e Controriformistico documentazioni testamentarie e gabellarie che attestano la coltivazione del *vino dei papi* nei villaggi collinari dell'entroterra campano. Il nostro rosso più autorevole è ottenuto grazie a una rigida selezione annua in vigneti di piccola estensione, un terroir unico fatto di soli 4 borghi dell'Avellinese, rispetto ai 17 centri in cui è consentita la coltivazione di uve della Denominazione. Il *Kyrie*, nobile sovrano dei grandi rossi del Mediterraneo spicca alla vista per il suo pregevole rosso rubino intenso, segnale di vigore e predisposizione all'invecchiamento. Al naso giunge finemente speziato, tipiche note di prugna scura matura, frutti rossi, sottobosco. Bocca di viva sostanza, mirtillo maturo, marasca e lievi note di tostatura. Sensazioni tattili armoniche e persistenti, di pieno corpo, tannini vellutati chiudono il quadro organolettico. Classici gli abbinamenti con Vitello Podolico arrostito, brasati o bolliti a lunga cottura, Tagliatelle fresche al ragù di Cinghiale selvatico.

93 Points Wine Enthusiast*

92 Points Wine Spectator*

*recensioni online

P.I.V.A e C.F. **01792160648**
C.C.I.A **104385**
R.I. **AV2632**
Cod. ACCISA **AVV00007C**

MONTESOLE s.r.l.
83038 SERRA DI MONTEFUSCO
AVELLINO ITALIA

Tel. **+39.0825.963972**
Fax. **+39.0825.963970**
e-mail **info@montesole.it**
Sito **www.montesole.it**