



MONTESOLE®

MONTESOLE VIGNA VINIERI TAURASI DOCG



Annata di vendemmia	2013
Tipologia	Rosso a Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Grado alcolico	14,10% vol
Uve	100% Aglianico
Caratteristiche visive	Rosso rubino intenso
Caratteristiche olfattive	Sentori di marasca, prugna nera matura e frutti rossi con note di vaniglia e spezie
Caratteristiche gustative	Gusto corposo, secco e armonico
Temperatura di servizio	20-21°C
Abbinamento	Primi a base di Porcini e Tartufo nero, selvaggina marinata, Cinghiale in agrodolce, Costolette di Agnello arrostate, pecorino stagionato e formaggi piccanti
Shelf life	Fino a 20 anni dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (14-15° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	8.000
Primo anno di produzione	2003
Zona di produzione	Vigna Vinieri, area D.O.C.G. Taurasi di Montemiletto, Avellino - Italia
Terreni	Argilloso-Calcarei, coltivazioni a spalliera
Età vigneto	25 anni
Rese	Uva per ettaro 50 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
Dati analitici	Acidità totale 5,7 g/l, Zuccheri residui 2,2 g/l, SO ₂ libera 19 mg/l

Dal vitigno Aglianico nasce il Taurasi, rosso dai mille racconti di terre e genti d'Irpinia. Uno di questi narra di una vigna battezzata col nome del suo padrone, "Viniero", oggi conosciuta come Vigna Vinieri. La nostra interpretazione del Taurasi si veste, dopo un lungo periodo d'invecchiamento in rovere, di un rosso rubino intenso, giungendo potente e speziato all'olfatto e infine corposo, robusto e secco al palato. Esalta primi elaborati a base di Porcini e Tartufo nero, secondi a base di carni rosse e cacciagione di lunga cottura. Sugeriamo l'abbinamento al Cinghiale in agrodolce.

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**