



**TENUTA
DE GREGORIO**
AZIENDA AGRICOLA

CAMPI TAURASINI DOC

Il colore è rosso rubino. Il profumo spazia tra piccoli frutti neri maturi, e la caratteristica marasca, petali di rose rosse, con un accenno di tabacco da pipa ed il ricordo di grafite che completano lo spettro olfattivo.

Al gusto il vino pervade con decisione ed eleganza la cavità orale, dove resta a lungo anche dopo la deglutizione, con rimandi di cacao e note speziate.

Varietà:

Aglianico 100%

Vigneto:

Allevamento viti a Spalliera con potatura a Guyot

Suolo:

Sabbioso calcareo con componenti di cenere vulcanica

Altitudine:

450 m s.l.m.

Epoca di raccolta:

Terza decade di ottobre

Resa:

Uva 60 q/Ha

Vinificazione:

Le uve raccolte a mano vengono diraspate e pigiate parzialmente, per poi fermentare con macerazione di circa 3 settimane

Fermentazione alcolica:

A temperatura controllata in acciaio inox

Affinamento:

12 mesi in acciaio inox e 6 mesi in Tonneaux e Barriques di secondo passaggio

Grado alcolico:

14%

