



**TENUTA
DE GREGORIO**
AZIENDA AGRICOLA

TAURASI DOCG

Il colore è rosso rubino tendente al granato, profondo e impenetrabile. Il suo lungo affinamento in legno lo rende elegante ed armonico.

È un vino dotato di grande complessità, con un ventaglio di aromi ampio che regala all'olfatto note di viola, marasca, liquirizia, cacao e tabacco. Vino strutturato, morbido, maturo e avvolgente al palato.

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 24 mesi in Tonneaux e Barriques di primo passaggio

Grado alcolico:

14,5%

