

FICHA TÉCNICA



Feudi di San Gregorio

Taurasi DOCG



TIPO: Vinho Tinto

VARIETADE: Aglianico 100,0%

SAFRA: 2013

TERROIR: Taurasi

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 14%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Em Taurasi, a uva Aglianico encontra a sua terra ideal - vulcânica - dando vida a um vinho cheio e equilibrado.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Um vinho de coloração vermelho rubi brilhante com reflexos granada.

OLFATO: Aroma intenso de cerejas, canela, noz-moscada, baunilha e anis estrelado.

PALADAR: O sabor é cheio e equilibrado com taninos macios e agradáveis, que conferem uma ótima persistência.

HARMONIZAÇÃO: Bife de alcatra, Codorna ao molho de vinho tinto, Entrecot com batatas e Carnes de aves

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio;- Uso de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica com temperatura de 24°C a 26°C;- Prensagem descontínua delicada;- Maturação por 18 meses em barricas de carvalho francês de média tostagem;- Envase;- Maturação em cave por 9 meses;- Rotulagem;