



TAURASI  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
V.Q.P.R.D.

**Vitigni:**  
Aglianico 100%

**Area di Produzione:**  
Comune di Taurasi

**Vendemmia:**  
Inizio Novembre

**Sistema di vinificazione:**  
Fermentazione a temperatura  
controllata per circa 3 settimane

**Maturazione:**  
3 anni in botti di rovere di varie misure

**Affinamento:**  
Minimo 6 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:**  
14° – 15° C

**Colore:**  
Rosso rubino intenso

**Profumo:**  
Intenso e persistente di frutti a bacche  
rosse, confettura di amarena, vaniglia,  
note balsamiche

**Abbinamento:**  
Indicato per carni rosse, selvaggina,  
formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:**  
18/20° gradi

Stappare la bottiglia qualche ora prima e  
preferibilmente decantarla

TAURASI  
DENOMINATION OF CONTROLLED  
AND GUARANTEED ORIGIN  
V.Q.P.R.D.

**Vines:**  
Aglianico 100%

**Production Area:**  
City of Taurasi

**Harvest:**  
Early November

**Wine making system:**  
Temperaturecontrolled fermentation  
for about 3 weeks

**Aged:**  
3 years in oak barrels of various sizes

**Refining:**  
Minimum of 6 months in bottles

**Alcohol content:**  
14° – 15° C

**Colour:**  
Ruby red

**Bouquet:**  
Intense and persistent fruit in red berries,  
black cherry jam, vanilla, balsamic notes

**Food choices:**  
Suitable for red meats, game and mature  
cheeses

**Serving temperature:**  
18/20° degrees

Uncork before serving and preferably  
praise it

# LE ESCHÉ

