



TAURASI RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Vitigni:
Aglianico 100%
Età media dei ceppi 70 anni

Area di Produzione:
Comune di Taurasi

Vendemmia:
Inizio Novembre

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

Maturazione:
Minimo 4 anni in botti di rovere

Affinamento:
Minimo 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica:
14,5° – 15,5° C

Colore:
Rosso rubino intenso

Profumo:
Bouquet ampio, complesso, intenso, che
ricorda la frutta rossa matura, cuoio,
tabacco, note balsamiche

Abbinamento:
Indicato per arrosti, formaggi stagionati

Temperatura di servizio:
18/20° gradi

Stappare la bottiglia qualche ora prima e
preferibilmente decantarla

TAURASI RISERVA

DENOMINATION OF CONTROLLED
AND GUARANTEED ORIGIN

Vines:
Aglianico 100%
Average age of the vines 70 years

Production Area:
City of Taurasi

Harvest:
Beginning of November

Wine making system:
Temperature-controlled fermentation
for about 3 weeks

Aged:
Minimum 4 years in oak barrels

Refining:
Minimum of 6 months in bottles

Alcohol content:
14,5° – 15,5° C

Colour:
Ruby red

Bouquet:
Large, complex, intense, reminiscent of
ripe red fruit, leather, tobacco, balsamic
notes

Food choices:
For roast, aged cheeses

Serving temperature:
18/20° degrees

Uncork before serving and preferably
praise it

CENTO CEPPI

