



TENUTA MADRE

Vigna Carrani

Il Taurasi DOCG **Vigna Carrani** è un cru da un ettaro di Aglianico piantato nel 2004 sul versante sud-ovest del territorio del Comune di Montefalcione a 420 metri di altitudine.

La vocazione pedoclimatica della zona di produzione e l'accurato lavoro in vigna garantiscono uve che sono pura espressione del territorio.

DENOMINAZIONE

Taurasi

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ANNATA

2019

COMPOSIZIONE

Aglianico 100%

PROVENIENZA UVE

Contrada Carrani, Montefalcione (AV)

SUPERFICIE VIGNETO

1,00 ha

ALTITUDINE VIGNETO

420 m s.l.m.

ESPOSIZIONE VIGNETO

sud-ovest

TIPOLOGIA DEL TERRENO

franco, argilloso, sabbioso

ETÀ DELLE VITI

19 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO

2400 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

spalliera

POTATURA

guyot

RESA

40 quintali per ettaro



EPOCA DELLA VENDEMMIA

seconda - terza decade di Ottobre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

i grappoli sono raccolti a mano in piccole cassette forate e poi diraspati. La fermentazione e la macerazione si svolgono in serbatoi di acciaio inox per un periodo di 15-20 giorni. Successivamente, dopo l'avvio della fermentazione malolattica, il vino ottenuto è trasferito in barrique di rovere francese, dove sosta per diciotto mesi. La maturazione continua in serbatoio di acciaio inox per dodici mesi. Affinamento in bottiglia per almeno ulteriori otto mesi.

AFFINAMENTO

in bottiglia

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

1266 bottiglie e 50 magnum

ESAME ORGANOLETTICO

presenta un colore rosso rubino intenso, all'olfatto è un delicato equilibrio di piccoli frutti rossi, frutta matura, spezie e note floreali. Al palato è avvolgente, dal tannino elegante e di raffinata struttura.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI

ideale per accompagnare primi piatti strutturati, carni arrosto, selvaggina.