

VIGNA QUINTODECIMO

2016

TAURASIRISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Il Taurasi Riserva Vigna Quintodecimo è un cru di due ettari di Aglianico, ottenuto dall'omonima vigna, piantata nel 2001 sul versante nord-ovest della tenuta. Il suolo è costituito da rocce argillose espandibili, molto ricche in calcare. La vigna, a 420 metri di altitudine con una pendenza del 25% ed esposizione nord/ovest, è coltivata a controspalliera con potatura a cordone speronato ed ha una densità di impianto di 5.000 ceppi per ettaro.

Il Vigna Quintodecimo è un sottile equilibrio di piccoli frutti, spezie e note floreali. Seducente per classe ed intensità aromatica è completato da tannini saporiti e ben espressi in uno stile profondo e raffinato. È un vino di straordinaria ricchezza ed eleganza che raggiunge l'apice entro i primi vent'anni, conservando i suoi caratteri ancora per moltissimi anni dopo.

DI QUEST'ANNATA SONO STATE PRODOTTE 2133 BOTTIGLIE, 30 MAGNUM E 15 DOPPIO MAGNUM.

DATI TECNICI

COMPOSIZIONE

Aglianico 100%.

VIGNETO DI ORIGINE

Parcella Vigna Quintodecimo all'interno della tenuta Quintodecimo.

ANNO D'IMPIANTO

2001.

ALTITUDINE

420 metri.

ESPOSIZIONE

Nord/Ovest.

TERRENO

Argille espandibili ricche in calcare.

DENSITA' D'IMPIANTO

5000 ceppi per ettaro.

SISTEMA DI COLTIVAZIONE E POTATURA

Contro-spalliera orizzontale semplice con potatura a cordone speronato.

RESA

1 kg per ceppo

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda-terza decade di ottobre.

RACCOLTA

Manuale, in piccole cassette da 15 kg in corrispondenza della piena maturazione fenolica.

VINIFICAZIONE ED ELEVAGE

Dopo accurata cernita pre- e post- diraspatura gli acini pigiati fermentano per 20-25 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Successivamente viene realizzato un élevage di 18-24 mesi in barrique di rovere nuove.

