

TAURASI CAMPANIA

100% MADE IN ITALY

DOCG - Denominazione di Origine Controllata e Garantita
DOCG - Denomination of Controlled Origin and guaranteed

IT - Prodotto in Campania

EN - Produced in Campania



IT - Caratteristiche organolettiche.

Taurasi DOCG, vino dal color rosso rubino, tendente al granato/arancione, corposo, dal sapore pieno. Al gusto lascia un sentore di marasca e frutti di bosco. Va servito ad una temperatura tra i 18/20 C° avendo cura di stappare la bottiglia qualche ora prima.

Il profumo del Taurasi è ampio, ricco di note di confettura di frutti rossi, pepe nero e liquirizia, minerali e di tabacco. È un vino secco e caldo, dotato di buona morbidezza in equilibrio con la tannicità piuttosto spiccata.

EN - Organoleptic characteristics.

Taurasi DOCG, ruby-red wine tending towards garnet/orange, full-bodied, with a full flavour. On the palate it leaves a hint of cherry and wild berries. It should be served at a temperature between 18/20 C°, taking care to uncork the bottle a few hours before.

The scent of Taurasi is broad, rich in notes of red fruit jam, black pepper and licorice, minerals and tobacco. It is a dry and warm wine, with good softness in balance with the rather marked tannins.



IT - TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: **18°-20° Gradi**

EN - PRESERVATION TEMPERATURE: **18°-20° Degrees**



IT - Abbinamenti Gastronomici.

ideale in abbinamento con primi piatti al sugo di carne. Si sposa perfettamente con selvaggina da piuma, arrosti di carni rosse e agnello al forno con patate, salumi e formaggi stagionati.

EN - Gastronomic Pairings.

Thought as a wine for the whole meal, it is ideal in combination with first courses with meat sauce. It goes perfectly with game birds, roasted red meats and oven-roasted lamb with potatoes, cured meats and aged cheeses.

Imbottigliato da:
Cantine Tedesco
ICQRF SA 9750
Via Poggiomarino, 107
Scafati (SA) - Italia

750 ml e 14 % vol.



CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES



TD-TAU-1