

IRPINIA CAMPI TAURASINI



DOC - Denominazione Origine Controllata



Caratteristiche organolettiche.

Si presenta di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento, con profumi di spezie, liquizia e frutti rossi. Odore intenso e persistente; sapore secco, giustamente tannico, morbido, di corpo. Al palato, strutturato ed elegante con tannini fini. Corposo e persistente al palato, con l'invecchiamento vede esaltare più i suoi aromi.



Abbinamenti Gastronomici.

Pensato come vino da tutto pasto, è ideale in abbinamento con primi piatti al sugo di carne. Si sposa perfettamente con selvaggina da piuma, arrostiti di carni rosse e agnello al forno con patate, salumi e formaggi stagionati.



Temperatura di conservazione.

22°-24° Gradi

Curiosità.

Viene realizzato impiegando solo ed esclusivamente uve Aglianico. Si tratta di un vitigno autoctono diffuso in tutto il meridione. Il vino a denominazione di origine controllata "Irpinia" sottozona Campi Taurasini può essere immesso al consumo solo dopo il 1° settembre dell'anno successivo a quello della produzione. Le uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Irpinia Campi Taurasini Doc devono essere prodotte nel territorio amministrativo dei seguenti comuni: Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetero sul Calore, Fontanarossa, Lapio, 3 Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietraderfusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre le Nocelle, Venticano, Gesualdo, Villamaina, Torrella dei Lombardi, Grottaminarda, Melito Irpino, Nusco, Chiusano Domenico.

Zona di produzione.

Comuni dell'Irpinia

Gradazione alcolica.

14%



100%
MADE IN
ITALY



TD-BAR-1

IRPINIA CAMPI TAURASINI



DOC - Denomination of Controlled Origin

Organoleptic characteristics.

It has an intense ruby red color, tending to garnet with aging, with aromas of spices, licorice and red fruits. Intense and persistent smell; dry, rightly tannic, soft, full-bodied flavour. Structured and elegant on the palate, with fine tannins. Full-bodied and persistent on the palate, with aging it sees its aromas increasingly enhanced.

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.

Preservation temperature.

22°-24° Degrees

Curiosity.

It is made using only and exclusively Aglianico grapes. It is a native grape variety spread throughout the south. The "Irpinia" controlled denomination of origin wine in the Campi Taurasini sub-area can be released for consumption only after 1 September of the year following that of production. The grapes that can be used for the production of controlled denomination of origin wines Irpinia Campi Taurasini Doc must be produced in the administrative territory of the following municipalities: Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvete sul Calore, Fontanarossa, Lapio, 3 Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietradeifusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre le Nocelle, Venticano, Gesualdo, Villamaina, Torrella dei Lombardi, Grottaminarda, Melito Irpino, Nusco, Chiusano Domenico.

Production area.

Municipalities in Irpinia

Alcohol content.

14%



100%
MADE IN
ITALY



TD-BAR-1