



TAURASI CAMPANIA

DOCG - Denominazione di Origine Controllata e Garantita



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.



Abbinamenti Gastronomici.

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.

18°-20° Gradi

Curiosità.

Il nome "Taurasi" deriva dall'antica arx Taurasia. L'arx Taurasia era una delle ventuno città-campagna degli Irpini, una circoscrizione prevalentemente rurale, collocabile nell'area dell'attuale provincia di Avellino, sede del mercato, luogo deputato alla celebrazione dei sacrifici e rifugio in caso di guerra, scarsamente abitata e collegata attraverso apposite vie e strade alle varie città più popolate che la circondavano. Distrutta dai Romani nel 268 a.C., qui vennero deportati i liguri apuannei che nei terreni attorno all'antica arx, chiamati Campi Taurasini ("Ager Taurasinus") si dedicarono alla coltivazione di vitigni provenienti dalla Grecia, come l'Aglianico. Attività perseguita con successo anche dagli stessi Romani. Si decise di chiamare "Taurasi" il vino qui prodotto proprio in riferimento all'arx Taurasia e ai Campi Taurasini. "Taurasi" è oggi anche il nome del comune, in provincia di Avellino, nel cuore della Campania, dove sorgeva l'antica città-campagna.

Zona di produzione.

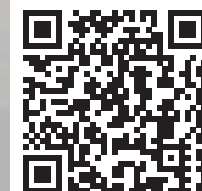
Comune di Taurasi



Gradazione alcolica.

14%

100%
MADE IN
ITALY



TD-TAU-1

TAURASI CAMPANIA

DOCG - Denomination of Controlled Origin and Guaranteed

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.

Gastronomic Pairings.

ideal in combination with first courses with meat sauce. It goes perfectly with feathered game, roasted red meats and oven-roasted lamb with potatoes, cured meats and aged cheeses.

Preservation temperature.

18°-20° Degrees

Curiosity.

The name "Taurasi" derives from the ancient arx Taurasia. The arx Taurasia was one of the twenty-one country-towns of the Irpinia, a predominantly rural circumscription, which can be placed in the area of the current province of Avellino, seat of the market, place assigned to the celebration of sacrifices and refuge in case of war, sparsely inhabited and connected through special streets and roads to the various more populated cities that surrounded it. Destroyed by the Romans in 268 BC, here the Apuan Ligurians were deported who in the land around the ancient arx, called Campi Taurasini ("Ager Taurasinus") devoted themselves to the cultivation of vines from Greece, such as Aglianico. Activity also successfully pursued by the Romans themselves. It was decided to call the wine produced here "Taurasi" in reference to the arx Taurasia and the Campi Taurasini. "Taurasi" is today also the name of the municipality, in the province of Avellino, in the heart of Campania, where the ancient city-countryside once stood.

Production area.

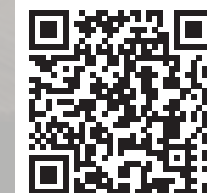
Municipality of Taurasi

Alcohol content.

14%



100%
MADE IN
ITALY



TD-TAU-1