



Taurasi DOCG Safrá 2015

PRODUÇÃO DE UVA

Vinho italiano tinto obtido a partir de uvas Aglianico, cultivadas a uma altura de 600 metros, na região de Avellino (Campania). O rendimento das videiras é de 80 qq/há. O sistema de cultivo é do tipo Guyot. As uvas são colhidas durante a primeira/segunda década de novembro.

VINHO

As uvas utilizadas são exclusivamente de vinhas próprias, cultivadas organicamente, colhidas e selecionada manualmente e transformadas na própria vinícola.

Em seguida, são submetidas a desengace, inoculação das leveduras selecionadas e fermentação alcoólica, com duração de pelo menos 8-10 dias, a uma temperatura de 24 a 26 °C.

Terminada a fermentação alcoólica e malolática em recipientes de aço a temperatura controlada, o vinho é transferido para a maturação por 18 meses em barricas de carvalho francês de 10 HI.

Variedades de Uva: 100% Aglianico di Taurasi.

Cor: vermelho rubi tendendo a granada.

Aromas: finos e frutados com notas de frutas silvestres.

Harmonização: filet mignon, bife, preparações elaboradas à base de carne, queijos envelhecidos.

Temperatura de serviço: 18/20 °C

Abrir pelo menos uma hora antes de servir.

Teor alcoólico: 13,5% vol.



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. NO. 1308/13

