

PREMIUM

DONNACHIARA TAURASI DOCG

Tinto



PAÍS
IT

REGIÃO
Campânia

PRODUTOR
Donnachiara

TEOR ALCOÓLICO
13,5%

AÇÚCAR
2,0 g/l

ACIDEZ
5,51 g/l

PH
3,62

DEGUSTAÇÃO

Bastante frutado, com aromas de cerejas, amoras, ameixas e notas de cacau e de café. Na boca, é seco, macio, com uma boa concentração de taninos elegantes, dotado de longa persistência, que amplia as sensações organolépticas.

TERROIR

Solos argilosos. Sistema Guyot de condução.


SAFRA 2015


UVAS

100% Aglianico

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.

ELABORAÇÃO

Colheita manual. Após prensagem, o mosto é colocado em tanques de inox, com controle de temperatura. Maceração pós-fermentação, com as cascas, durante 15 dias. A fermentação malolática ocorre inteiramente em barricas. Doze meses em barricas francesas de 225 litros e 24 meses de afinamento na garrafa.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito com carnes vermelhas grelhadas, carnes de caça, massas com molhos encorpados e queijos bem maduros. Servir a 18 °C.