



Cevotiempo Taurasi

Denominazione di **O**rigine **C**ontrollata e **G**arantita (D.O.C.G.)

"**Cevotiempo**" è un termine dialettale irpino, che indica la necessità che il tempo trascorra perché questo vino possa esprimersi al meglio.

Vitigno: Aglianico 100%.

Natura del terreno: argillosa e calcarea.

Ubicazione Vigneti: Irpinia nel cuore dell'areale di produzione, località lampenne del comune di Montemarano.

Esposizione ed altitudine vigneti: sud-est tra i 500 ed i 550 mt s.l.m.

Allevamento della vite: spalliera con potatura a cordone speronato.

Densità impianto: 3000 piante per ettaro.

Età media della vite: 20 anni.

Resa per ettaro: 50 q. per ettaro.

Epoca di vendemmia: tardiva, inizi di novembre

Tecniche di vinificazione: Le uve vengono selezionate diraspate e fatte fermentare in contenitori di acciaio. La macerazione sulle bucce, a temperatura non controllata impiega diverse settimane, fino alla completa esecuzione anche della fermentazione malolattica.

Tempo di macerazione: 2– 3 settimane.

Affinamento: 24 mesi in botte di rovere da 10 hl. Almeno 12 mesi in bottiglia

Descrizione organolettica: Di colore rosso rubino intenso. Bouquet ampio e complesso al naso. Offre profumi carnosì di prugne, visciole e amarene con ammalianti note di spezie tabacco e catrame. In bocca la naturale freschezza del vitigno si accompagna di tannini estremamente fini e note balsamiche.

Abbinamento: Adeguato a cacciagione e formaggi stagionati. Si abbina molto bene anche con piatti con sughi a lunga cottura e di spiccata sapidità.

Consigli: acquista maggiore eleganza se invecchiato qualche anno.

Temperatura di servizio: 16 – 18 °C

Grado alcolico: generalmente 14°

Quantità media di bottiglie prodotte: 2000

Prima annata prodotta: 2005.

