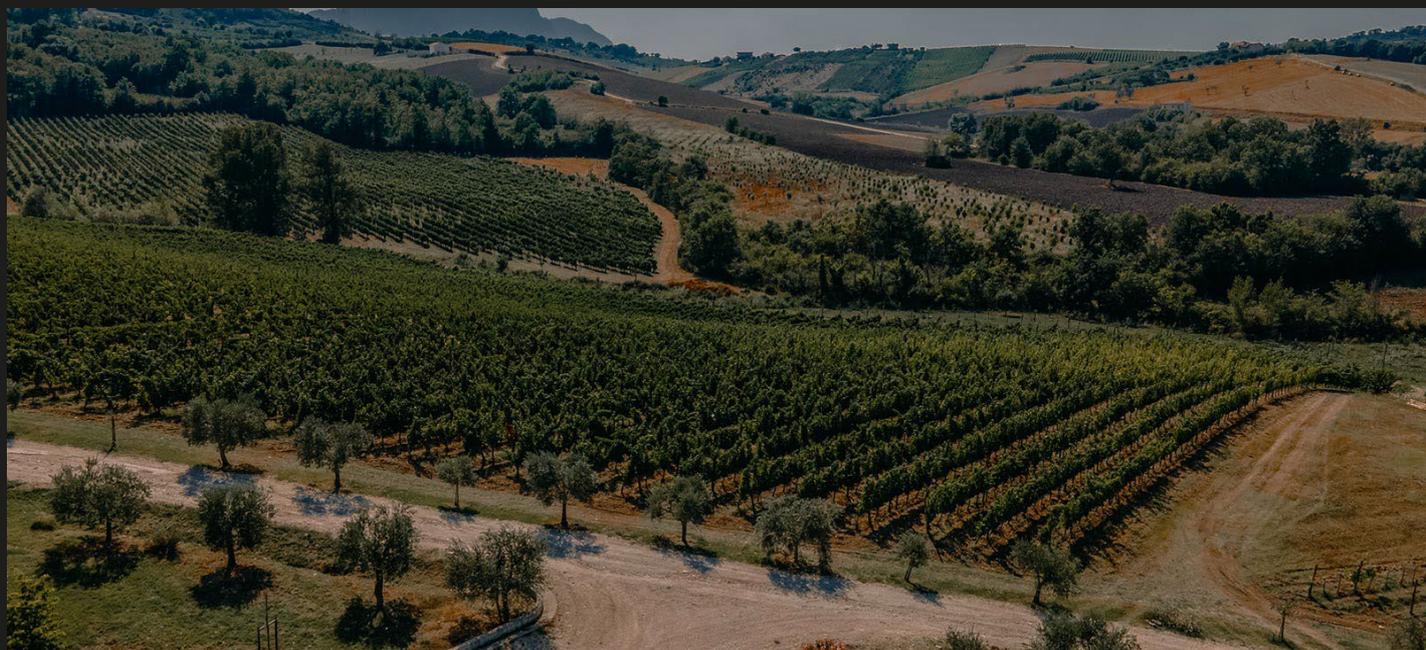


### ANTEPRIMA

Scorzagalline Taurasi DOCG Riserva è ottenuto con le uve della sezione più alta del vigneto di Aglianico della Tenuta Fonzone, sulla sommità di una collina in Contrada Scorzagalline, nel comune di Paternopoli. Allevate a spalliera, con potatura a cordone speronato, le viti godono di una favorevole esposizione a sud-ovest, su terreni franco argillosi posti ad un'altitudine di 430 m s.l.m.

L'uva coltivata, di eccellente qualità, è esaltata dalla vinificazione, che prevede una lunga macerazione sulle bucce ed un affinamento di quattro anni, di cui 18 mesi in legni nuovi di media capacità. Il risultato è un vino di grande struttura e di coinvolgente complessità aromatica, destinato a raccontarsi nel tempo.



# Scorzagalline

## TAURASI DOCG RISERVA



### SCHEDA TECNICA

Denominazione: Taurasi DOCG riserva  
Composizione: aglianico 100%  
Provenienza uve: Tenuta Fonzone, Paternopoli (AV)  
Terreno: franco-argilloso  
Altitudine: 430 m s.l.m.  
Esposizione: sud-ovest  
Anno d'impianto: 2005  
Densità d'impianto: 4500 ceppi per ettaro  
Forma d'allevamento: spalliera  
Potatura: cordone speronato  
Resa: 50 quintali per ettaro  
Periodo di raccolta: prima settimana di novembre.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I grappoli, raccolti a mano e sistemati in cassette, vengono velocemente trasportati nella vicina cantina, dove sono meticolosamente diraspati, a macchina e poi a mano. La fermentazione e la macerazione si svolgono in serbatoi di acciaio inox per un periodo di 15-20 giorni. Successivamente, dopo i primi travasi e l'avvio della fermentazione malolattica, il vino ottenuto è trasferito in legni nuovi di media capacità, dove sosta per diciotto mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino brillante, al naso si presenta di grande complessità e finezza, con intense note di frutta a bacca nera e fiori secchi, alle quali si accompagnano sentori terziari quali tabacco, cuoio, liquirizia e sandalo. Al palato si presenta avvolgente, intenso e persistente, di elegante struttura.

### ABBINAMENTI

Primi piatti strutturati, carni arrosto, selvaggina.  
**Temperatura di servizio:** 16°-18°