

LEGARE - TAURASI DOCG RISERVA

ANTEPRIMA

Legare Taurasi Docg Riserva, rappresenta l'evoluzione del Taurasi secondo una visione enologica che, a partire dal 2019, ha orientato la produzione verso una maggiore precisione espressiva e profondità territoriale.

Nasce da uve Aglianico selezionate nei vigneti di Paternopoli, interpretate con rigore e rispetto varietale. Il vigneto si trova sul punto più alto del colle di Paternopoli con esposizione est-sud, su un terreno franco-argilloso, dove la potatura a guyot è essenziale per bilanciare la vigoria della vite. Una rigorosa potatura verde, seguita da un'ulteriore selezione dopo l'invaiaatura, permette di lasciare pochi grappoli sulla pianta, garantendo una maturazione perfetta.

Legare esprime la nostra visione di un aglianico contemporaneo, capace di innovare senza perdere il legame con la tradizione.



LEGARE - TAURASI DOCG RISERVA

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Taurasi DOCG riserva

Composizione: aglianico 100%

Provenienza uve: Paternopoli (AV)

Terreno: franco-argilloso

Altitudine: 430 m s.l.m.

Esposizione: est-sud

Anno d'impianto: 2005

Densità d'impianto: 4500 ceppi per ettaro

Forma d'allevamento: spalliera

Potatura: guyot

Resa: 40 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: seconda settimana di novembre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I grappoli, raccolti manualmente e sistemati in cassette, vengono rapidamente trasferiti in cantina, dove sono accuratamente selezionati e diraspati.

La fermentazione e la macerazione si svolgono in serbatoi di acciaio inox e anfore di cocciopesto per circa 40–45 giorni.

Dopo i primi travasi e l'avvio della fermentazione malolattica, il vino prosegue la maturazione per complessivi 5 anni di cui: 12 mesi in anfora di cocciopesto, 36 mesi in botte grande di rovere di Slavonia da 30 hl e infine 12 mesi di bottiglia prima della messa in commercio.

Affinamento complessivo: 60 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso, arricchito da riflessi violacei. Al naso profumi di ciliegia visciola, fresche note erbacee che evocano l'aroma di un prato appena calpestato, accompagnati da sentori speziati di pepe nero in grani, delicate sfumature di vaniglia e foglie di tabacco essiccate. Al palato è potente ed equilibrato, con una trama tannica fitta e un finale dolce. I tannini sono maturi e mai astringenti, conferendo al vino una lunga persistenza e un sapore profondo. Carattere vinoso e lungo all'assaggio, promette una notevole longevità.

ABBINAMENTI

Si abbina a primi piatti strutturati e preparazioni di lunga cottura. Ideale con *pappardelle al ragù di cinghiale, lasagna napoletana, brasato di manzo e agnello al forno con patate*. Ottimo anche con stracotti, costine di maiale alla brace e formaggi stagionati a pasta dura.

Temperatura di servizio: 16° - 18°

(si consiglia di scaraffare il vino prima della degustazione per esaltarne i profumi e la complessità.)

Calice consigliato: ampio da vino rosso strutturato, con coppa grande e ben arrotondata, ideale per favorire l'ossigenazione e l'apertura del bouquet.