

**SCORZAGALLINE - TAURASI DOCG RISERVA**

**ANTEPRIMA**

Il Taurasi Docg Riserva proviene dalle uve della sezione più alta del vigneto di aglianico della Tenuta Fonzone, situato sulla sommità di una collina in Contrada Scorzagalline, nel comune di Paternopoli.

Le viti, coltivate a spalliera con potatura a guyot, beneficiano di un'ottima esposizione a sud-ovest su terreni franco-argillosi, ad un'altitudine di 430 metri sul livello del mare. L'uva, di eccezionale qualità, è sottoposta a una vinificazione attenta che include una lunga macerazione sulle bucce e un periodo di affinamento di quattro anni.

Il risultato è un vino di straordinaria struttura e complessità aromatica, destinato a rivelarsi nel corso del tempo.



## **SCORZAGALLINE - TAURASI DOCG RISERVA**

### **SCHEMA TECNICA**

**Denominazione:** Taurasi Docg riserva

**Composizione:** aglianico 100%

**Provenienza uve:** 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:** guyot

**Resa:** 50 quintali per ettaro

**Periodo di raccolta:** prima settimana di novembre

### **VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO**

I grappoli, raccolti manualmente e sistemati in cassette, vengono rapidamente trasferiti in cantina e sottoposti a diraspatura meticolosa.

La fermentazione e la macerazione si svolgono in serbatoi di acciaio inox per 15–20 giorni.

Il vino permane quindi in **acciaio** per circa **12 mesi**, periodo durante il quale si favorisce la naturale decantazione e si avvia la fermentazione malolattica.

Successivamente matura per **24 mesi in barrique e barili da 500L di primo e secondo passaggio**.

Completa il percorso un affinamento in **bottiglia** di almeno **12 mesi** prima della messa in commercio.

*Affinamento complessivo: 48 mesi*

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Rosso rubino brillante, al naso si presenta di grande complessità e finezza, mentolato, 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**

Si abbina a primi piatti strutturati, carni arrosto e selvaggina. La sua profondità e la trama tannica lo rendono ideale anche con preparazioni ricche e saporite della tradizione, come il *ragù alla napoletana* servito con ziti spezzati, oppure un *roast beef al forno con patate*.

**Temperatura di servizio:** 16°–18°

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