



**NARDONE**<sup>®</sup>  
N A R D O N E

## Taurasi D.O.C.G.

<b>Denominazione</b>	Taurasi D.O.C.G.
<b>Gradazione alcolica</b>	15 % vol.
<b>Vitigno</b>	Aglianico 100%
<b>Vigneto</b>	Torre le Nocelle
<b>Terreno</b>	argilloso calcareo
<b>Esposizione</b>	mezzogiorno
<b>Altitudine</b>	270 mt./s.l.m.
<b>Densità di impianto</b>	5000 ceppi per ettaro
<b>Età vigneto</b>	circa 20 anni
<b>Resa per ettaro</b>	circa 60 q.li
<b>Sistema di allevamento</b>	a spalliera con potatura a cordone peronato
<b>Periodo di raccolta</b>	fine ottobre
<b>Tecnica di vinificazione</b>	vinificazione classica in rosso lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	botti di rovere di Slavonia per un periodo di 24 mesi; ed almeno altri 12 mesi in bottiglia

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

<b>Colore</b>	rosso rubino intenso
<b>Profumo</b>	offre un bouquet ampio, complesso, intenso con caratteri che ricordano la ciliegia, la viola, i frutti di bosco e un peculiare aroma speziato
<b>Sapore</b>	avvolgente ed elegante in bocca. Aroma di prugna, ciliegia nera, fragole e intense sensazioni speziate

<b>ABBINAMENTI</b>	accompagna arrostiti di carni rosse, piatti a base di spezie o tartufi e formaggi stagionati
--------------------	--