



SALVATORE MOLETTIERI®

TAURASI DOCG VIGNA CINQUE QUERCE®



■ ■ Tipologia: **Rosso**

Denominazione: **DOCG**

Vitigni: **Aglianico 100%**

Zona di produzione: **Montemarano**

CRU: **Vigna Cinque Querce**

Terreno: **Argilloso-Calcareo**

Densità: **2500-3000 ceppi per ettaro**

Età del Vigneto: **18-20 anni**

Posizione del vigneto: **550/600 metri s.l.m.**

Esposizione: **Sud-Est**

Produzione: **60 q.li per ettaro**

Vendemmia: **Manuale in cassetta**

Periodo della vendemmia: **Inizio/metà novembre**

Fermentazione: **in acciaio a temp. controllata**

Maturazione: **circa 48 mesi in barriques e botti grandi di rovere**

Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**

Allevamento: **spalliera a cordone speronato**

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino, cupo e intenso, il Taurasi DOCG Vigna Cinque Querce si offre al naso intenso e complesso, con sentori speziati di pepe e noce moscata ed eleganti sfumature balsamiche, che si fondono a sensazioni di prugna matura e di liquirizia e caffè. Al gusto è caldo, grosso, opulento, ma anche estremamente fresco e sapido, con la fitta trama tannica. La degustazione lascia in bocca un lungo ricordo di frutta matura e torrefazione. Un vino di grande carattere, da accompagnare a cacciagioni e selvaggina nobile e a grandi formaggi stagionati.

Azienda Vitivinicola Salvatore Molettieri

Contrada Musanni - Strada Ofantina SS400 (Km 15,500) - Montemarano (AV) - Italia

Tel. e Fax + 39 0827 63722 - info@salvatoremolettieri.com - www.salvatoremolettieri.com