



SALVATORE MOLETTIERI®

TAURASI DOCG RENONNO



■ ■ Tipologia: **Rosso**

Denominazione: **DOCG**

Vitigni: **Aglianico 100%**

Zona di produzione: **Montemarano**

CRU: **Renonno**

Terreno: **Argilloso sciolto**

Densità: **3300 ceppi per ettaro**

Età del vigneto: **5-75 anni**

Posizione del vigneto: **500-550 metri s.l.m.**

Esposizione: **Sud-Est**

Produzione: **70 q.li per ettaro**

Vendemmia: **Manuale in cassetta**

Periodo della vendemmia: **Inizio novembre**

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

Maturazione: **circa 36 mesi in barriques e botti grandi di rovere**

Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**

Allevamento: **spalliera-guyot modificato**

Caratteristiche organolettiche: "Renonno" viene prodotto dai vigneti storici ereditati dal nonno. Una parte del vigneto è già stato reimpiantato con le stesse varietà di Aglianico provenienti da viti ultra centenarie originarie a piede franco. L'attenta e severa selezione delle uve dà questo vino rosso rubino con riflessi granata, maturato per almeno 36 mesi tra botti e bottiglia. Al gusto è pieno, morbido, sapido, sontuoso e sostenuto dall'inizio alla fine. Lunga e complessa la persistenza aromatica, ideale da abbinare a preparazioni importanti di carni e formaggi saporiti.

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