



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: **18-22 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/metà novembre**
Fermentazione: **in acciaio a temp. controllata**
Maturazione: **circa 48 in barriques e botti grandi di rovere**
Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**
Allevamento: **spalliera a guyot**

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