



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: **10-15 anni**
Posizione del vigneto: **500-550 metri s.l.m.**
Esposizione: **Sud-Est**
Produzione: **80 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**

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.

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