



SALVATORE MOLETTIERI®

TAURASI DOCG RISERVA 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: **60 q.li per ettaro**

Vendemmia: **Manuale in cassetta**

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

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

Maturazione: **circa 60 mesi in barriques e botti grandi di rovere**

Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**

Allevamento: **spalliera a guyot**

Caratteristiche organolettiche: vino dal colore impenetrabile, che lascia intravedere il suo rubino con riflessi granata appena accennati. Compatto visivamente, con un notevole impatto olfattivo che immediatamente rileva una grande complessità, con sentori che vanno dai frutti tipo amarena e confetture di prugna, fino alle spezie e ai tostati. Al gusto si presenta pieno, con buona morbidezza sorretta da un'acidità presente e da eleganti tannini.

La persistenza è lunga, con un ventaglio di sensazioni di frutta matura e confetture per poi virare verso il tostato di caffè e cacao.

Si abbina a piatti ricchi ed elaborati come stracotti, spezzatini, cacciagione, formaggi a pasta dura o filata stagionata.

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