



## Campi Taurasini 2024

**Uvaggio:** Aglianico di Taurasi 100%

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

**Zona di produzione:** Montemiletto, Contrada Abruzzese, 41°00'47"N 14°55'46"E

**Esposizione/altimetria:** Terreni collinari a circa 400 m s.l.m., Esposizione sud/est

**Tipologia di suolo:** Suolo argilloso-calcareo, ben drenato, con buona presenza di scheletro.

**Sistema di allevamento:** Spalliera con potatura a cordone speronato

**Densità dell'impianto:** 4000 ceppi per ettaro

**Resa:** Circa 60 q.li/ha, con produzione media di 1,5 kg per pianta.

**Epoca di vendemmia:** Terza decade di ottobre/prima decade di novembre

**Tipologia di raccolta:** Manuale, in cassette da 20 kg

### VINIFICAZIONE

**Tipologia di vinificazione:** Viene attuata una vinificazione in rosso. Le uve, raccolte al momento della completa maturazione fenolica, vengono diraspate e pigiate. Segue una macerazione pre-fermentativa a freddo (circa 10 °C) finalizzata all'estrazione selettiva dei composti aromatici e del colore.

La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (20-24 °C) per un periodo di 10-15 giorni, con frequenti rimontaggi e délestage per favorire l'estrazione delle sostanze fenoliche e la corretta ossigenazione del mosto.

Al termine della fermentazione, il vino viene svinato e lasciato completare la fermentazione malolattica in acciaio.

**Affinamento:** Il vino affina per circa 8-10 mesi in botti di rovere di media capacità, seguiti da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia (almeno 4-6 mesi) prima della commercializzazione.

Tale maturazione consente di armonizzare la componente tannica e di valorizzare la complessità aromatica del vitigno.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso intenso con riflessi granato.

**Aroma:** Bouquet ampio e persistente, con note di ciliegia matura, prugna e mora, ribes nero seguite da sfumature di liquirizia, vaniglia e leggere note balsamiche.

**Gusto:** Strutturato, pieno e armonico. I tannini sono decisi ma eleganti, bilanciati da una piacevole freschezza. Il finale è lungo e persistente, con ritorni di frutta rossa e spezie dolci.

### SERVIZIO

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C

**Abbinamenti:** Ideale con primi della tradizione irpina, carni rosse alla griglia, formaggi stagionati.

**Potenziale di invecchiamento:** 5/8 anni