



ROCCA DEL PRINCIPE

TAURASI AURELIA 2015



VITIGNO: Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE: LAPIO C.DA CAMPORE

ANNO DI IMPIANTO: 2007

ESPOSIZIONE: sud-est

TIPO SUOLO: marne argillose calcaree

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 3000 ceppi/ha

RESA PER ETTARO: 60 ql.

EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di novembre

FERMENTAZIONE ALCOLICA: svolta in vasche di acciaio
con macerazione delle bucce per 25 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: interamente svolta

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique, 12 mesi in botte di

Rovere di Slavonia

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 18 mesi

ALCOL: 14%

ACIDITA' TOTALE: 6,3

ESTRATTO SECCO: 33

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 3000

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: di colore rosso rubino, all'olfatto offre un bouquet ampio e complesso con sentori di amarena, prugna matura, tabacco, spezie e note balsamiche. Al gusto è pieno, caldo, dinamico e giustamente tannico con una lunga persistenza che ricorda la frutta matura.