

TAURASI DOCG RISERVA

ANTEPRIMA

Il Taurasi DOCG Riserva Legare nasce da un percorso di esplorazione dell'Aglianico, iniziato nel 2019 da Luca D'Attoma, all'indomani di un'ottima annata.

Il vigneto si trova sul punto più alto del colle di Paternopoli, su un terreno franco-argilloso, dove la potatura a guyot è essenziale per bilanciare la vigoria della vite.

Una rigorosa potatura verde, seguita da un'ulteriore selezione dopo l'inviatura, permette di lasciare pochi grappoli sulla pianta, garantendo una maturazione perfetta.

Legare esprime la nostra visione di un Aglianico contemporaneo, capace di innovare senza perdere il legame con la tradizione.



Legare

TAURASI DOCG RISERVA



SCHEMA TECNICA

Denominazione: Taurasi DOCG riserva

Composizione: aglianico 100%

Provenienza uve: Paternopoli (AV)

Terreno: franco-argilloso

Altitudine: 430 m s.l.m.

Esposizione: ovest sud-ovest

Anno d'impianto: 2005

Densità d'impianto: 4500 ceppi per ettaro

Forma d'allevamento: spalliera

Potatura: cordone speronato

Resa: 40 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: seconda settimana di novembre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I grappoli, raccolti a mano e sistemati in cassette, vengono rapidamente trasportati nella vicina cantina, dove sono accuratamente selezionati a mano e diraspatis. La fermentazione e la macerazione si svolgono in serbatoi di acciaio inox e anfore di cocciopesto per un periodo di circa 30 giorni. Successivamente, dopo i primi travasi e l'avvio della fermentazione malolattica, il vino ottenuto prosegue la maturazione di 5 anni di cui 12 mesi in anfora di cocciopesto e 36 mesi in botte grande da 30 hl. Completa l'affinamento in bottiglia per 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso, arricchito da riflessi violacei. Al naso profumi di ciliegia visciola, fresche note erbacee che evocano l'aroma di un prato appena calpestato, accompagnati da sentori speziati di pepe nero in grani, delicate sfumature di vaniglia e foglie di tabacco essiccate. Al palato è potente ed equilibrato, con una trama tannica fitta e un finale dolce. I tannini sono maturi e mai astringenti, conferendo al vino una lunga persistenza e un sapore profondo. Carattere vinoso e lungo all'assaggio, promette una notevole longevità.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina, arrostiti e formaggi stagionati. Per apprezzarlo al meglio, servire a una temperatura di 18-20°C e scaraffare il vino prima della degustazione per esaltarne i profumi e la complessità.