



MACCHIALUPA



LE SURTE

Taurasi DOCG

Varietà delle Uve

Aglianico di Taurasi 100%, Campania, tra la Provincia di Avellino e quella di Benevento

Tecnica di produzione

Dopo una fermentazione e macerazione sulle bucce di circa 18 giorni, durante i quali vengo effettuati 5 rimontaggi al giorno, il vino affina per 12 mesi in barriques di rovere francese e successivamente in bottiglia per 24 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso e ampio, leggermente etereo con sentori fruttati, floreali e speziati. I principali riconoscimenti sono di confettura di more di rovo, marasca, viola, tabacco e vaniglia.
Sapore: secco, caldo, morbido, con tannini importanti, ma ben integrati. Buona freschezza e buon corpo, intensa la persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Servire ad una temperatura di circa 18-20°C.

Grad. Alcolica: 13,5% vol.

Rocca delle Macie