

FRATELLI ADDIMANDA

— *Vignaioli in Taurasi* —

STARSE TAURASI DOCG

Vitigno: autoctono 100% Aglianico

Zona di produzione: tutti i terreni aziendali sono siti nel comune di Taurasi alle contrade Fontanelle-Fiego-Mancine

Altitudine ed Esposizione: Terreni collinari tra 350 e 400 metri s.l.m. Esposizione est-ovest

Natura del Terreno: Argilloso calcareo

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 4500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: uva 50 ql./ettaro con kg. 1 per pianta

Epoca vendemmiale: Fine ottobre-inizio novembre, raccolta manuale in cassette da 15 kg con selezione dei grappoli in vigna

Tipo di vinificazione: solo le uve di eccellente qualità sono raccolte al momento della loro completa maturazione fenologica con accurata selezione dei grappoli in vigna, poi trasportate in cantina dove vengono di nuovo selezionate, in seguito diraspate, pigiate e sottoposte a fermentazione con lunga macerazione delle bucce per circa 25 giorni.

Segue la trasformazione malolattica e la maturazione in barrique e tonneaux di rovere francese nuove per un periodo di 14-18 mesi a seconda dell'annata.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino, al naso si presenta di grande complessità e finezza, con intense e complesse note di frutta a bacca rossa e fiori secchi, alle quali si accompagnano aromi terziari quali tabacco, pepe, liquirizia. Al palato si presenta avvolgente, intenso e molto persistente, di elegante struttura e di gran corpo.

