



Vin: Tauri Aglianico dell'Irpinia DOC
Producent: Antonio Caggiano
Årgang: 2009
Drue: Aglianico di Taurasi
Alkohol: 14 %

Vinificering og modning

Druerne håndhøstes i slutningen af oktober eller starten af november. Druerne er høstet, når de er helt modne, og efter afstilkning og presning sættes vinen til gæring med intens maceration. Herefter påbegyndes malolatiskgæring og efterfølgende lagring i franske egetræsfade fra Tronçais, Vogeserne og Central Frankrig i en periode på 6-8 måneder.

Smag

Farven er dyb rubinrød. Den har en frugtagtig aroma med tydelige noter af røde frugter af skov og en lang eftersmag duft af sort peber og grøn peber. Meget saftig og krydret med en behagelig tannin-struktur og en anelse afstemt sødme.

Nydes til

Alle de gode klassiske efterårs- og vinterretter, simremad, braiserede stege og vildt. Kan også bruges til gode fyldige pastaretter og sommerens grillretter.

Serveringstemperatur

16-18 °C.

(Indeholder sulfitter)

