

Vinosia Marzianale DOCG Taurasi



Die Reben für den Vinosia Marzianale DOCG Taurasi stehen im Gebiet der Gemeinden Luogosano in der Provinz Avellino (Kampanien) mit seiner rauen Berglandschaft. Gelesen wird hier erst Ende Oktober und Anfang Oktober. Und zwar per Hand. Im Keller erfolgt eine rund zweiwöchige Mazeration. Nach der temperaturkontrollierten Gärung und der vollständig durchgeführte Malolaktik erfolgt der Ausbau für etwa 15 Monate in französischer Eiche. Bevor der Vinosia 2015 Marzianale DOCG Taurasi dann auf den Markt kommt, genießt er eine zweijährige Flaschenreife.

"Kakao und würzige Noten, verfeinert durch einen Hauch von Zimt. Intensive Noten von roten Beeren am Gaumen, dazu mehr schwarzer Pfeffer und Lakritze. Intensiv und einhüllend mit runden Tanninen und hervorragender Länge." So die Beschreibung des Weingut-Teams um Luciano Ercolino.

Name: Vinosia Marzianale DOCG Taurasi

Alkoholvolumen: 14.5%

Kellerei: Cantina C.da Nocelleto | Paternopoli

Traubensorten: Aglianico

Traubenherkunft: Kampanien

Serviertemperatur: 16-18° C

Ausbau: rund 18 Monate in französischen Eichenfässern und mindestens 24 Monate Flaschenreife