



CANTINE ANTONIO CAGGIANO

TAURASI - ITALIA

TAURASI

VIGNA

MACCHIA DEI GOTI DOCG

Uvaggio

Aglianico di Taurasi (100%)

Zona di produzione

Terreni siti in contrada Macchia dei Goti a Taurasi

Esposizione ed Altimetria

Esposizione Sud-Ovest - Terreni collinari a 350 s.l.m.

Tipologia di terreno

Argilloso calcareo

Sistema di allevamento

Spalliera con potatura a Guyot

Densità dell'impianto e Resa per ettaro

5000 viti /ettaro - 50 q.li/ettaro con Kg 1/pianta

Epoca di vendemmia e Tipologia di raccolta

Fine Ottobre / inizio Novembre - Raccolta manuale.

Tipo di vinificazione

Le uve raccolte nel momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione.

Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barriques di rovere francese per circa 18 mesi.

Affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Alcool 14,5 % - Acidità 6,0-6,4 g/l

Colore rosso rubino intenso. Profumo fruttato, complesso, con note di liquirizia e vaniglia su un fondo elegante di piccoli frutti di bosco.

