



VIGNA QUINTODECIMO 2018

TAURASI RISERVA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

IL TAURASI RISERVA VIGNA QUINTODECIMO È UN CRU DI DUE ETTARI DI AGLIANICO, OTTENUTO DALL'OMONIMA VIGNA, PIANTATA NEL 2001 SUL VERSANTE NORD-OVEST DELLA TENUTA. IL SUOLO È COSTITUITO DA ROCCE ARGILLOSE ESPANDIBILI, MOLTO RICCHE IN CALCARE. LA VIGNA, A 420 METRI DI ALTITUDINE CON UNA PENDENZA DEL 25% ED ESPOSIZIONE NORD/OVEST, È COLTIVATA A CONTROSPALLIERA CON POTATURA A CORDONE SPERONATO ED HA UNA DENSITÀ DI IMPIANTO DI 5.000 CEPPI PER ETTARO.

ANDAMENTO CLIMATICO DELL'ANNATA 2018

L'ANNATA 2018 È STATA CARATTERIZZATA DA UN INVERNO MOLTO FREDDO CON BREVI E SPORADICHE NEVICATE. LA PRIMAVERA CON IL SUO CLIMA MITE, IN LEGGERO ANTICIPO RISPETTO ALLA MEDIA, HA CONSENTITO UN OTTIMO AVVIO DELLA VEGETAZIONE DELLA VITE. LA PRIMAVERA E L'ESTATE SONO STATE ALQUANTO PIOVOSE, INFATTI, IL PERIODO ESTIVO NON È STATO PARTICOLARMENTE CALDO, LE TEMPERATURE SONO STATE MITI CON FREQUENTI SBALZI TERMICI CHE HANNO INFLUENZATO POSITIVAMENTE IL CICLO VEGETATIVO DELLA PIANTA, IN PARTICOLARE NELLA FASE FINALE DI MATURAZIONE DELLE UVE. LE CONDIZIONI CLIMATICHE DEI TRE AREALI DI PRODUZIONE DELL'AZIENDA: MIRABELLA ECLANO, TUFO E LAPIO, HANNO DETERMINATO UN ALLUNGAMENTO DEL PERIODO VENDEMMIALE CHE HA RICHIESTO UNA PARTICOLARE ATTENZIONE E PRECISIONE SULLE DIVERSE PARCELLE.

IL TAURASI RISERVA VIGNA QUINTODECIMO È UN SOTTILE EQUILIBRIO DI PICCOLI FRUTTI, SPEZIE E NOTE FLOREALI. SEDUCENTE PER CLASSE ED INTENSITÀ AROMATICA È COMPLETATO DA TANNINI SAPORITI E BEN ESPRESSI IN UNO STILE PROFONDO E RAFFINATO. È UN VINO DI STRAORDINARIA RICCHEZZA ED ELEGANZA CHE RAGGIUNGE L'APICE ENTRO I PRIMI VENT'ANNI CONSERVANDO I SUOI CARATTERI ANCORA PER MOLTISSIMI ANNI DOPO.

DI QUEST'ANNATA SONO STATE PRODOTTE 2175 BOTTIGLIE, 30 MAGNUM E 16 DOPPIO MAGNUM.

DATI TECNICI

Composizione

Aglianico 100%.

Vigneto di origine

Parcella Vigna Quintodecimo all'interno della tenuta Quintodecimo.

Anno d'impianto vigneto

2001.

Altitudine

420 metri.

Esposizione

Nord/Ovest.

Terreno

Argille espandibili ricche in calcare.

Densità d'impianto

5000 ceppi per ettaro.

Sistema di coltivazione e potatura

Controspalliera orizzontale semplice con potatura a cordone speronato.

Resa

1 kg per ceppo.

Epoca di vendemmia

Seconda-terza decade di ottobre.

Raccolta

Manuale, in piccole cassette da 15 kg in corrispondenza della piena maturazione fenolica.

Vinificazione e elevage

Dopo accurata cernita pre- e post- diraspatura gli acini pigiati fermentano per 20-25 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Successivamente viene realizzato un elevage di 18-24 mesi in barrique di rovere nuove.