

# QUINTODECIMO

Il Grand Cru Luigi Moio Taurasi Riserva nasce dall'unione dei vini ottenuti da tre micro-*terroir* di Aglianico della tenuta Quintodecimo:

- I. l'intero versante sud/ovest di una piccola collina con un suolo argilloso attraversato da strati calcarei e sabbiosi;
- II. la parte superiore del versante sud/est della stessa collina caratterizzato da un terreno argilloso molto più ricco in calcare;
- III. la parte bassa con molta argilla in profondità che, per il naturale dislivello, è stata ricoperta da un sottile strato di sabbia.



Le uve di questi tre micro-*terroir* - con suoli, esposizioni e pendenze differenti - vengono raccolte in tempi diversi e vinificate separatamente. Il versante sud/ovest dà un vino con una fitta ed armoniosa trama tannica con profumi freschi e balsamici. Il versante esposto a sud/est, nella parte superiore, dà un vino più strutturato e di grande complessità con sentori di piccoli frutti di bosco, mentre nella parte bassa, per la presenza di maggiori riserve idriche nel sottosuolo, dà un vino più slanciato e leggero con vivaci note floreali e mentolate, di grande aiuto nell'assemblaggio in quanto conferisce freschezza e fonde meglio la trama tannica e la solida struttura degli altri due.

I tre vini dopo sei mesi di *elevage* in *barriques* nuove, durante i quali sono sottoposti a sistematici e meticolosi assaggi, vengono uniti in una perfetta armonia per ottenere un insieme migliore della somma delle sue parti in una rara combinazione tra finezza, freschezza, intensità, persistenza ed eleganza.

Dopo altri dodici mesi di permanenza in *barriques*, il Grand Cru Luigi Moio Taurasi Riserva viene imbottigliato e lasciato in affinamento per circa tre anni prima della commercializzazione.

