

QUINTODECIMO

Quintodecimo è un luogo unico e magico. È il risultato di anni di studi dedicati al vino e di una grande passione per l'eccellenza. Un'avventura meravigliosa, ritmata dalle sorprendenti e continue scoperte delle straordinarie potenzialità dell'Aglianico che nel variegato mosaico dei micro-terroir di Quintodecimo esalta le sue molteplici e sottili espressioni.



Dal 2001, con un paziente e continuo lavoro, le piccole colline della tenuta, tra i 400 ed i 480 metri di altitudine, sono state piantate con questo straordinario vitigno realizzando un incantevole anfiteatro attorno ad una vigna circolare costituita da sedici filari a spirale che creano la magia delle spirali auree della successione di Fibonacci in un fantastico gioco di armonia e bellezza.

Il Grand Cru Luigi Moio Taurasi Riserva, dopo vent'anni dalla nascita di Quintodecimo, completa il disegno iniziale sull'Aglianico: creare grandi vini rossi che siano la massima espressione di questo nobile vitigno e l'immagine autentica ed emozionante del suo *terroir*. Una rara combinazione tra argilla e calcare che dona al vino freschezza, finezza ed eleganza. Un vino che trasmette la magia tra il suolo e il vitigno, segno distintivo di Quintodecimo.



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.

