



VIGNA  
**GRANDE CERZITO**  
2015

**TAURASI RISERVA**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
IL TAURASI RISERVA VIGNA GRANDE CERZITO È UN CRU DI UN ETTARO DI AGLIANICO PIANTATO NEL 2004 SUL VERSANTE SUD DELLA TENUTA QUINTODECIMO. IL SUOLO, ORIGINATOSI DA CENERI E POMICI DA CADUTA, È DI NATURA VULCANICA, BEN DRENATO, PROFONDO E CON TESSITURA GROSSOLANA, CONDIZIONI CHE FAVORISCONO UN'ELEVATA DISPONIBILITÀ DI OSSIGENO PER LE RADICI. IL VIGNETO, A 440 METRI DI ALTITUDINE CON UNA PENDENZA DEL 15%, PRESENTA UNA DENSITÀ D'IMPIANTO DI 5000 CEPPI PER ETTARO ED È COLTIVATO A CONTROSPALLIERA CON POTATURA A CORDONE SPERONATO.

**ANDAMENTO CLIMATICO DELL'ANNATA 2015**

A QUINTODECIMO, L'ANNATA 2015 SI È PRESENTATA CON UN INVERNO FREDDO E PIOVOSO, SEGUITO DA UNA PRIMAVERA NON TROPPO CALDA E PIUTTOSTO DISCONTINUA, CARATTERIZZATA DA ABBASSAMENTI DI TEMPERATURA ANCHE REPENTINI, CHE HANNO PORTATO AD UN GERMOGLIAMENTO TARDIVO DELLE VIGNE. LA FINE DELLA PRIMAVERA E L'ESTATE SONO STATI CARATTERIZZATI DA CLIMA ASCIUTTO. FONDAMENTALI SONO STATI I MESI DI LUGLIO E AGOSTO, CARATTERIZZATI DA TEMPERATURE MEDIE ELEVATE CON IMPORTANTI ESCURSIONI TERMICHE TRA GIORNO E NOTTE CHE HANNO FAVORITO UNA PROGRESSIVA ED OMOGENEA MATURAZIONE DELL'UVA ED UNA SUA PERFETTA INTEGRITÀ SANITARIA. L'AUTUNNO È STATO MITE E PIOVOSO, FINO ALLA VENDEMMIA.

IL TAURASI RISERVA VIGNA GRANDE CERZITO, COINVOLGE PER LA SUA POTENZA ED ELEGANZA. LA SUA AMPIA RICCHEZZA OLFATTIVA CI REGALA RAFFINATI PROFUMI DI CILIEGIA, PRUGNA E CIOCCOLATA ED IL SUO SORSO È CARNOSE E AL TEMPO STESSO DELICATO. MOLTO LONGEVO, DIVENTA ANCORA PIÙ FINE ED ELEGANTE CON IL TRASCORRERE DEGLI ANNI COMPLETANDOSI CON FRESCHISSIME NOTE DI MENTA, EUCALIPTO ED INCENSO.

DI QUEST'ANNATA SONO STATE PRODOTTE 2013 BOTTIGLIE, 30 *MAGNUM* E 15 *DOPPIO MAGNUM*.

**DATI TECNICI**

**Composizione**

*Aglianico 100%.*

**Vigneto di origine**

*Vigna GRANDE CERZITO a Mirabella Eclano.*

**Anno d'impianto vigneto**

*2004.*

**Altitudine**

*460 metri.*

**Esposizione**

*Sud.*

**Terreno**

*Di natura vulcanica, da ceneri e pomici da caduta, non calcareo, ben drenato e profondo.*

**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 élevage**

*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 élevage di 18-24 mesi in barrique di rovere nuove.*