



VIGNA
GRANDE CERZITO
2018

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 CEPI PER ETTARO ED È COLTIVATO A CONTROSPALLIERA CON POTATURA A CORDONE SPERONATO.

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 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 CARNOSO 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 2175 BOTTIGLIE, 30 *MAGNUM* E 16 *DOPIO 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.