



VIGNA  
**GRANDE CERZITO**  
2009

TAURASI RISERVA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CON IL TAURASI RISERVA VIGNA GRANDE CERZITO, SI COMPLETA IL PROGETTO DI QUINTODECIMO SULL'AGLIANICO, FINALIZZATO A RICONDURRE I VINI ALLA VIGNA CHE LI HA GENERATI IN MODO DA FAR ESPRIMERE AL MASSIMO IL CONCETTO DI *TERROIR* CHE SPIEGA CON GRANDE EFFICACIA QUANTO L'UVA SIA IL RISULTATO DELL'INTERAZIONE TRA L'AMBIENTE CHE CIRCONDA OGNI SINGOLA VITE, LA PIANTA STESSA ED IL LAVORO DELL'UOMO. 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, NON CALCAREO, BEN DRENATO, PROFONDO E CON TESSITURA GROSSOLANA, CONDIZIONI CHE FAVORISCONO UN'ELEVATA DISPONIBILITÀ DI OSSIGENO PER LE RADICI. IL VIGNETO, A 460 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 2009**

A QUINTODECIMO L'ANNATA 2009 SI È PRESENTATA CON UN INVERNO FREDDO E MOLTO PIOVOSO, SEGUITO DA UNA PRIMAVERA CHE HA ALTERNATO GIORNATE FREDDI E PIOVOSE AD ALTRE CALDE. L'ESTATE NON È STATA ECCESSIVAMENTE CALDA. L'AUTUNNO INVECE È STATO MOLTO ASCIUTTO CON GIORNATE CALDE E NOTTI FRESCHE E LEGGERMENTE UMIDE. LA VENDEMMIA HA AVUTO INIZIO NELLA GIORNATA CALDISSIMA DEL 12 OTTOBRE.

IL TAURASI RISERVA VIGNA GRANDE CERZITO, COINVOLGE PER LA SUA POTENZA ED ELEGANZA, CON I SUOI RAFFINATI PROFUMI DI CILIEGIA, PRUGNA E CIOCCOLATA ED IL SUO SORSO CARNOSE E DELICATO. MOLTO LONGEVO, DIVENTA ANCORA PIU' FINE ED ELEGANTE CON IL TRASCORRERE DEGLI ANNI COMPLETANDOSI CON FRESCHISSIME NOTE DI MENTA, EUCALIPTO ED INCENSO.

DI QUESTA PRIMA ANNATA SONO STATE PRODOTTE 1074 BOTTIGLIE.

**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 24 mesi in barrique di rovere nuove.*