



## VIGNA GRANDE CERZITO 2010

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, NON CALCAREO, BEN DRENATO, PROFONDO E CON TESSITURA GROSSOLANA, CONDIZIONI CHE FAVORISCONO UN'ELEVATA DISPONIBILITA' DI OSSIGENO PER LE RADICI. IL VIGNETO, A 440 METRI DI ALTITUDINE CON UNA PENDENZA DEL 15%, PRESENTA UNA DENSITA' D'IMPIANTO DI 5000 CEPPI PER ETTARO ED È COLTIVATO A CONTROSPALLIERA CON POTATURA A CORDONE SPERONATO.

### ANDAMENTO CLIMATICO DELL'ANNATA 2010

A QUINTODECIMO LA PRIMAVERA DEL 2010 SI È PRESENTATA MOLTO PIOVOSA. LE TEMPERATURE ELEVATE DI GIUGNO, INSIEME ALL'ACQUA ACCUMULATA NEL SUOLO, HANNO FAVORITO UNA RIGOGLIOSA VEGETAZIONE E L'ESTATE FRESCA HA RALLENTATO LEGGERMENTE LA MATURAZIONE. GLI ACCURATI INTERVENTI MANUALI DI DIRADAMENTO DEI GRAPPOLI CONDOTTI SULLA VIGNA, DETERMINANDO UN SISTEMATICO ANTICIPO DELLA MATURAZIONE, HANNO CONSENTITO DI RACCOGLIERE GRAPPOLI SANI E PERFETTAMENTE MATURI IL 12 OTTOBRE, PRIMA DELL'ARRIVO DI ABBONDANTI PIOGGE AUTUNNALI.

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 PIÙ FINE ED ELEGANTE CON IL TRASCORRERE DEGLI ANNI COMPLETANDOSI CON FRESCHISSIME NOTE DI MENTA, EUCALIPTO ED INCENSO.

### 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 elevage**

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