



VIGNA QUINTODECIMO 2004

TAURASI RISERVA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

IL TAURASI RISERVA VIGNA QUINTODECIMO È UN *CRU* DI DUE ETTARI DI AGLIANICO, OTTENUTO DALL'OMONIMA VIGNA, PIANTATA NEL 2001 SUL VERSANTE NORD-OVEST DELLA TENUTA. IL SUOLO È COSTITUITO DA ROCCE ARGILLOSE ESPANDIBILI, MOLTO RICCHE IN CALCARE. LA VIGNA, A 420 METRI DI ALTITUDINE CON UNA PENDENZA DEL 25% ED ESPOSIZIONE NORD/OVEST, È COLTIVATA A CONTROSPALLIERA CON POTATURA A CORDONE SPERONATO ED HA UNA DENSITÀ DI IMPIANTO DI 5.000 CEPPI PER ETTARO.

ANDAMENTO CLIMATICO DELL'ANNATA 2004
LE CONDIZIONI CLIMATICHE DELL'ANNATA 2004 SONO STATE INAUGURATE DA UN INVERNO PARTICOLARMENTE FREDDO E PIOVOSO CHE HA DETERMINATO UN GERMOGLIAMENTO TARDIVO DELLA VIGNA. ALLA PRIMAVERA MITE, INTERVALLATA DA FREQUENTI PIOGGE, È SEGUITA UN'ESTATE SOLEGGIATA E MOLTO ASCIUTTA. L'AUTUNNO È STATO CALDO E PIOVOSO NELLA PRIMA DECADE, SECCO E VENTILATO FINO ALLA VENDEMMIA, AVVENUTA MANUALMENTE IL 31 OTTOBRE, AL TERMINE DI UN LUNGHISSIMO CICLO VEGETATIVO.

IL TAURASI RISERVA VIGNA QUINTODECIMO 2004, ALLA SUA PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE È CARATTERIZZATO DA UNA STRUTTURA SLANCIATA MA DENSA E PROFONDA, CHE ASSICURA ELEGANZA ED UN'ELEVATA LONGEVITÀ. IL BOUQUET AROMATICO È CARATTERIZZATO DA UNA RAFFINATA MINERALITÀ FUSA A NOTE FRUTTATE E SPEZIATE.

DI QUEST'ANNATA SONNO STATE PRODOTTE 2200 BOTTIGLIE E 50 *MAGNUM*.

DATI TECNICI

Composizione

Aglianico 100%.

Vigneto di origine

Parcella Vigna Quintodecimo all'interno della tenuta Quintodecimo.

Anno d'impianto vigneto

2001.

Altitudine

420 metri.

Esposizione

Nord/Ovest.

Terreno

Argille espandibili ricche in calcare.

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.