



VIGNA QUINTODECIMO 2005

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 2005

L'ANNATA 2005 È STATA CARATTERIZZATA DA UN INVERNO RIGIDO E NEVOSO, SEGUITO DA UNA PRIMAVERA MOLTO CALDA CHE HA DETERMINATO UNA RAPIDA FIORITURA DELLA VIGNA CON UN ANTICIPO DELL'INVAIATURA. L'ESTATE, PREVALENTEMENTE SOLEGGIATA E SICCIOSA, HA ALTERNATO AL FORTE CALDO GIORNATE FRESCHE ED UMIDE, FAVORENDO UNA MATURAZIONE LENTA ED OMOGENEA DELL'UVA. L'AUTUNNO, NELLA PRIMA METÀ, È STATO MOLTO PIOVOSO MA CALDO E SOLEGGIATO FINO ALLA VENDEMMIA, AVVENUTA MANUALMENTE IL 22 OTTOBRE.

IL TAURASI RISERVA VIGNA QUINTODECIMO 2005, NELLA SUA SECONDA ANNATA DI PRODUZIONE, OFFRE NOTE TOSTATE SEDUCENTI CON UN FRUTTO DOMINANTE ED UNA MAGNIFICA FLUIDITÀ DI TANNINI CHE TERMINA IN UNA GRANDE FRESCHEZZA GUSTATIVA, ASSICURANDO ELEGANZA ED UN'ELEVATA LONGEVITÀ.

DI QUEST'ANNATA SONO STATE PRODOTTE 1800 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.