



## VIGNA QUINTODECIMO 2007

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 2007

L'ANNATA 2007 SI È PRESENTATA CON UN INVERNO MITE ED ASCIUTTO, SEGUITO DA UNA PRIMAVERA MOLTO CALDA CHE HA DETERMINATO UN NOTEVOLE ANTICIPO DELLA FIORITURA E DELL'INVAIATURA. L'ESTATE, ASSOLATA E SICCIOSA, È STATA CARATTERIZZATA DA PUNTE DI CALDO TORRIDO. MOLTO CALDI E ASCIUTTI SONO STATI ANCHE I MESI AUTUNNALI. MA LE NOTTI FRESCHE E VENTILATE, DETERMINATE DALLE FORTISSIME ESCURSIONI TERMICHE (MEDIAMENTE DI 20°), HANNO FAVORITO UNA PROGRESSIVA ED OMOGENEA MATURAZIONE DELL'UVA ED UNA SUA PERFETTA INTEGRITÀ SANITARIA. LA VENDEMMIA, MOLTO ANTICIPATA PER EVITARE UN'ECESSIVA MATURAZIONE DELL'UVA E CONSERVARNE UNA SUFFICIENTE FRESCHEZZA, È STATA REALIZZATA IL 3 E IL 4 OTTOBRE IN DUE INCANTEVOLI GIORNATE AUTUNNALI.

IL TAURASI RISERVA VIGNA QUINTODECIMO 2007, È UN SOTTILE EQUILIBRIO DI PICCOLI FRUTTI, SPEZIE E NOTE FLOREALI. SEDUCENTE PER CLASSE ED INTENSITÀ AROMATICA È COMPLETATO DA TANNINI SAPORITI E BEN ESPRESSI IN UNO STILE PROFONDO E RAFFINATO.

DI QUEST'ANNATA SONO STATE PRODOTTE 2200 BOTTIGLIE E 90 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 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.*