



VIGNA QUINTODECIMO 2010

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. IL VIGNA QUINTODECIMO, È UN SOTTILE EQUILIBRIO DI PICCOLI FRUTTI, SPEZIE E NOTE FLOREALI. SEDUCENTE PER CLASSE ED INTENSITÀ AROMATICA È COMPLETATO DA TANNINI SAPORITI E BEN ESPRESI IN UNO STILE PROFONDO E RAFFINATO. È UN VINO DI STRAORDINARIA RICCHEZZA ED ELEGANZA CHE RAGGIUNGE L'APICE ENTRO I PRIMI VENT'ANNI CONSERVANDO I SUOI CARATTERI ANCORA PER MOLTISSIMI ANNI DOPO.

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 15 OTTOBRE, PRIMA DELL'ARRIVO DI ABBONDANTI PIOGGE AUTUNNALI.

IL TAURASI RISERVA VIGNA QUINTODECIMO 2010, PRESENTA UN INTERESSANTE BOUQUET BALSAMICO E TOSTATO CON UNA LEGGERA SPEZIATURA. I TANNINI SONO MORBIDI E SETOSI E SIA LA NASO CHE AL GUSTO, LA PERSISTENZA È LUNGA E L'AROMATICITÀ INTENSA.

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.