QUINTODECIMO
VIGNAIOLI IN MIRABELLA ECLANO

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 ESPRESSI 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, E' UN SOTTILE EQULIBRIO DI FRUTTI ROSSI E NOTE BALSAMICHE E SPEZIATE. L'INTENSITÀ AROMATICA SI PERCEPISCE ANCOR PIÙ NELLA LUNGA PERSISTENZA E I TANNINI SONO PERCETTIBILI MA MORBIDI.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.

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.