



VIGNA QUINTODECIMO 2014

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 2014

L'ASSENZA DI PIOGGE DOPO LA PRIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE E LE GIORNATE CALDE E SOLEGGIATE DEL MESE DI OTTOBRE HANNO DATO UN IMPORTANTE CONTRIBUTO ALLA FASE FINALE DI MATURAZIONE DELLE UVE. LE DIFFICOLTÀ REGISTRATE IN FASE DI FIORITURA A CAUSA DELLE PIOGGE E DELLE BASSE TEMPERATURE, CHE HANNO PORTATO AD UNA MINORE ALLEGAGIONE, HANNO PREDISPOSTO UNA CONFORMAZIONE DEI GRAPPOLI PIÙ SPARGOLA RISPETTO ALLA NORMALITÀ. LA VENDEMMIA 2014 È COMINCIATA, COME PREVISTO, CON UNA SETTIMANA DI RITARDO RISPETTO ALLA MEDIA.

IL VIGNA QUINTODECIMO 2014, È UN SOTTILE EQUILIBRIO DI PICCOLI FRUTTI, SPEZIE E NOTE FLOREALI. SEDUCENTE PER CLASSE ED INTENSITÀ AROMATICA È COMPLETATO DA TANNINI SAPORITI E BEN ESPRESSE 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.

DI QUEST'ANNATA SONO STATE PRODOTTE 2013 BOTTIGLIE, 30 MAGNUM E 15 DOPPIO 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.