



## VIGNA QUINTODECIMO 2016

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 2016

DOPO UN INVERNO RIGIDO E FREDDO, LA PRIMAVERA ABBASTANZA FRESCA E POCO PIOVOSA HA FAVORITO MOLTO LA VEGETAZIONE CON UNA PERFETTA FIORITURA, SEGUITA DA UNA BUONA CRESCITA DEI GRAPPOLI. ANCHE L'ESTATE È STATA FAVOREVOLE AD UNA BUONA MATURAZIONE DELLE UVE. AL CONTRARIO, IL MESE DI SETTEMBRE È STATO MOLTO PIOVOSO MA IL BUON LAVORO DI DIRADAMENTO FATTO IN VIGNA, CI HA CONSENTITO DI ANTICIPARE LA RACCOLTA RISPETTO AGLI ANNI PRECEDENTI, SIA DELLE UVE BIANCHE SIA DELL'AGLIANICO. ANCORA ADESSO IN FERMENTAZIONE, PRESENTANO UN'OTTIMA ACIDITÀ E UNA GRANDE FRESCHEZZA AROMATICA. L'AGLIANICO È MENO CONCENTRATO DELLA NORMA MA IL VINO SVINATO DA DIECI GIORNI È MOLTO RICCO IN AROMI DI FRUTTA ROSSA E PIÙ FRESCO RISPETTO ALLE ANNATE PRECEDENTI.

IL TAURASI RISERVA 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.

DI QUEST'ANNATA SONO STATE PRODOTTE 2133 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.*