FAMIGLIA PAGANO
LUOGOSANO

TAURASI

TAURASI
DOCG

UVE: 100% aglianico di Taurasi

ZONA DI PRODUZIONE:
vigneti selezionati dell'area della docg della provincia di Avellino, nell'areale di Taurasi e Paternopoli

PERIODO DI VENDEMMIA:
raccolta manuale a fine ottobre inizio novembre, in cassette di peso massimo a 20 kg

SENSAZIONI:
di colore rosso rubino intenso. bouquet ampio che ricordano la frutta rossa, mora, prugna e ciliegia, speziato come tabacco, vaniglia e cacao. al gusto giustamente tannico, caldo, equlibrato ed intenso. al gusto pieno, austero, morbido, caldo, con sensazioni di ciliegia nera e prugna

ABBINAMENTI:
si abbina, primi piatti di ragù, tartufo e funghi porcini, carni rosse anche speziate e formaggi a pasta dura

GRAPES: 100% aglianico from Taurasi

PRODUCTION AREA:
selected vineyards in the docg area of the province of Avellino, in the areas of Taurasi and Paternopoli

HARVEST PERIOD:
manual harvest at the end of october to early november, in crates weighing a maximum of 20 kg

TASTES:
intense ruby red color. broad bouquet reminiscent of red fruits, blackberry, plum, and cherry, spicy notes of tobacco, vanilla, and cocoa. on the palate, rightly tannic, warm, balanced, and intense. full-bodied, austere, soft, warm, with sensations of black cherry and plum.

PAIRINGS:
ideal with first courses with ragout, truffles, and porcini mushrooms, red meats also spiced, and hard cheeses.

FAMIGLIA PAGANO SRL / Via Carazita 1, 83040 - Luogosano, Avellino, Italia.