FAMIGLIA PAGANO
LUOGOSANO

I CAMPI

CAMPI TAURASINI
IRPINIA DOP

UVE: 100% Aglianico

ZONA DI PRODUZIONE:
vigneti selezionati dell'area della docg della provincia di Avellino italia, nell'areale di Fontanarosa e San Mango sul calore terreni in prevalenza argillosi, calcarei, con esposizione a sud-est con un'altitudine media di 350 m.

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

SENSAZIONI:
di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al bouquet ampio fruttato come la ciliegia e note evolute di cuoio. Al gusto deciso, morbido, caldo, leggermente tannico con buona freschezza che pulisce la bocca.

ABBINAMENTI:
si abbina carne suina e formaggi pecorino di media stagionatura

GRAPES: 100% Aglianico

PRODUCTION AREA:
selected vineyards in the docg area of the province of Avellino, italy, in the fontanarosa and San Mango sul calore areas soils predominantly clayey, calcareous, with southeast exposure and an average altitude of 350 m above sea level

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

TASTES:
ruby red color with violet reflections. wide fruity bouquet with cherry notes and evolved hints of leather. Bold, soft, warm, slightly tannic taste with good freshness that cleanses the palate.

PAIRINGS:
ideal with pork and medium-aged pecorino cheeses.