



E PLURIBUS-UNIM

GUERRIERO

TAURASI DOCG



Terreno: Argilloso calcareo

Vitigno: Aglianico 100%

Raccolta: a fine ottobre rigorosamente a mano

Vinificazione: diraspato e messa a fermentare per 1 Mese circa.

Invecchiamento: 30/36 mesi in botti di rovere di 1000 litri, successivamente affinato in bottiglia per 10/12 mesi

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato

Profumo: delicato con sentori di prugna e quercia

Sapore : asciutto, pieno, armonico con un retrogusto persistente

Abbinamenti: carni rosse e selvaggina, formaggi a pasta dura e stagionati

Gradazione alcolica: 14,5%

Zucchero : 4,9 g/l

Estratto secco: 30,5 g/l

Acidità: 6,19 g/l

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Soil: calcareous clay

Grape varieties: Aglianico 100%

Harvest: End of October by hand

Fermentation: The grapes are crushed and left to ferment for 1 month

Ageing: The wine is aged in barrels of oak of 1000 liter for 30/36 months, after this period is aged in the bottle for at least 10/12 months

Colour: Deep ruby red hue with garnet shades

Aroma: delicate with notes of plum and oak

Tasting notes: dry, full, harmonious, with a persistent aftertaste

Pairings: red meats and game, mature cheeses

Alcoholic grade: 14,5 %

Sugar free extract: 4,9 g/l

Extract total: 30,5 g/l

Total acidity: 6,19 g/l

Service temperature: 18/20 °C

“ La forza del vino inebria l’uomo e nelle sue vene distribuisce l’ardore. “ (Lucrezio)

“ The strength of wine inebriates man and his veins distributes the ardor” (Lucrezio)

Azienda Vitivinicola GUERRIERO Via Risorgimento,1 83030 Taurasi - Avellino - ITALY

Tel /Fax : +39 0827-74314 - www.guerrierovini.it - guerrierowine@hotmail.it