



Sasso San Pietro

TAURASI
D.O.C.G.

Il Taurasi Sasso San Pietro è prodotto con uve aglianico, coltivate su un suolo argilloso fortemente calcareo, dove la roccia madre affiora in superficie. Affina per 12 mesi in legno di rovere francese ed ulteriori 24 mesi in bottiglia.

Presenta eleganti note di violetta e mirtilli, con sentori speziati di pepe e tè nero.

I tannini setosi e maturi lo rendono persistente ed elegante al gusto.

Uve: Aglianico biotipo Taurasi 100%

Altitudine: 400 m.s.l.m.

Esposizione: sud est

Terreno: argilloso calcareo, con presenza di roccia madre in superficie

Densità: 4500 ceppi per ettaro

Allevamento: contropalliera orizzontale

Potatura: cordone speronato

Resa per ceppo: 1kg per ceppo

Epoca di vendemmia: terza decade di ottobre

Vinificazione ed elevage: le uve raccolte a mano nelle ore più fresche della giornata, vengono selezionate, diraspate e sottoposte a fermentazione alcolica con macerazione a 25- 28 gradi centigradi per 15-18 giorni. Segue un periodo di elevage in barriques di rovere francese, per il 70% nuove, per circa 12 mesi, ed un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di 24 mesi

Contiene Solfiti

Passo delle Tortore
Contrada Vertecchia
Pietradefusi - AV
Italia

tel.: 335 5946330
info@passodelletortore.it
passodelletortore.it