

Taurasi

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il vino Incanto della Sertura società Agricola è prodotto con uve provenienti da terreni curati personalmente da Giancarlo Barbieri; la tenuta annovera circa quattro ettari, assortiti in maniera variegata per esposizione e composizione del terreno. Giancarlo Barbieri, dopo anni passati nel territorio come consulente delle migliori cantine locali, ha deciso di mettersi in prima persona a produrre i propri vini: è così che decide di fondare Sertura. La qualità dei vini di Giancarlo Barbieri nasce in campagna. È lì, tra i vigneti, che prende forma un vino che vuole essere espressione fedele e rispettosa del suo territorio di provenienza. L'azienda opera con una cultura basata sul rispetto e sull'attenzione del territorio, e lavora perseguendo il connubio tra le tradizioni contadine e le innovative competenze enologiche. Senza tagli, senza "blend". Ogni vino racchiude in sé tutta la carica espressiva del suo viaggio al 100%, rendendolo unico e inconfondibile al naso e al palato. Dalla terra fino alla bottiglia è la passione e l'amore per il proprio lavoro a orientare l'operato di Sertura.

Zone di produzione

Il Taurasi Sertura prende anima e corpo tra i vigneti di Torre Le Nocelle, località San Mercurio, lì dove viene storicamente coltivato con passione e dedizione il vitigno dell'Aglianico. Caratteristica principale della conformazione del terreno è la forte presenza di componente argillosa, elemento che conferisce a queste prelibate uve tutto il loro carattere distintivo. A ciò si uniscono le forti escursioni termiche, che ne accrescono la carica espressiva. I vigneti da cui si produce il Taurasi sono i medesimi dell'Aglianico IGT. Medesime anche le caratteristiche tecniche: altimetria di 500 m. s.l.m.

Vitigni e impianti

Uvaggio 100% Aglianico, sistema di allevamento a Guyot, 4.000 ceppi x ha, vendemmia tardiva a novembre, raccolta manuale tradizionale con cernita dei grappoli.

Vinificazione

La vendemmia per l'Aglianico giunge tardiva, nella prima decade di novembre, approfittando delle giornate di sole che asciugano il terreno e consentano la raccolta manuale tradizionale. Grazie a un affinamento di 18 mesi in barriques e successivamente in bottiglia si esaltano tutte le prerogative di questo vitigno autoctono e che ammorbidisce il tannino.

Note organolettiche

Molto fruttato con sentori di ribes, confettura di more, prugne, pepe nero. Secco, caldo, morbido, vellutato, con un tannino elegante, dotato di una lunghissima persistenza.

Abbinamenti gastronomici

Carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi molto stagionati, vino da meditazione.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

18°C

Incanto

ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964
info@incantowine.com | incantowine.com