

Classificazione	Taurasi Docg
Uvaggio	Aglianico 100%
Caratteristiche del terreno	Argilloso calcareo
Sistema di allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine Ottobre
Produzione per ettaro	70 quintali
Affinamento in legno	Circa ventiquattro mesi tra fusti di rovere e barriques
Affinamento in bottiglia	Almeno dodici mesi
Grado alcolico	13,5%
Colore	Rosso rubino
Profumo	Al naso offre un bouquet ampio, complesso, intenso con caratteri che ricordano ciliegia, viola e frutti di bosco con sentori minerali
Sapore	In bocca è avvolgente, elegante. Il retrogusto è caratterizzato da spiccate note di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero
Temperatura di servizio	18°C
Abbinamenti	Accompagna arrostiti di carni rosse, selvaggina in specie da pelo, piatti a base di spezie o tartufi e formaggi stagionati
Note	Nella storia bimillennaria dell'Aglianico il Taurasi, il vino delle 'vigne opime' dell'antica Taurasia di cui parla Tito Livio, ha una sua storia confortata da una successione di annate che hanno avvinto per stile e personalità. Radici, prodotto per la prima volta nel 1986, costituisce il risultato di una ricerca lunga e accurata riguardante esposizione, composizione chimico-fisica e giacitura dei terreni. Il maggior nerbo, la densa struttura, la concentrazione aromatica rappresentano i caratteri più evidenti di questo interprete prestigioso della viticoltura irpina

[\[Stampa la scheda\]](#)