



Italia, Campania

## Taurasi DOCG 'Candriano'

Denominazione di Origine Controllata Garantita



I rossi non potevano mancare all'interno del progetto FeudiStudi di Feudi di San Gregorio, e allora ecco che il Barolo del sud, così viene chiamato dagli appassionati il Taurasi DOCG campano, diventa protagonista. Rosso intenso, conquista naso e palato con un'ondata di profumi caldi, dal finale fumé, e di sapori pieni e rotondi, in cui si rimane estasiati dall'eleganza della trama tannica.

Dopo una fermentazione in acciaio, il "Candriano" viene fatto maturare per 20 mesi all'interno di barrique. Una bottiglia perfetta per quelle serate in cui la carne è protagonista della tavola.

Denominazione: Taurasi DOCG

Uve: Aglianico 100%

Maturazione: Circa 18 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura.

Affinamento: 9 mesi in bottiglia

Esame organolettico:

Luminoso rosso granato di ottima concentrazione, ha naso massiccio di ciliegia nera sotto spirito e rose rosse macerate, poi cioccolato fondente e cardamomo, un ricordo di eucalipto e una tinta sottobosco che completano un quadro deliziosamente strutturato. Non tradisce all'assaggio, dove mostra tutte le carte in regola di un grande fuoriclasse: equilibrio, morbidezza e nota alcolica si abbracciano a freschezza, sapidità e levigatezza del tannino.

Chiude, meraviglioso, su lunghe note balsamiche e cioccolatose.

Temperatura di servizio: 18°- 20° C.

Gradazione: vol.14%

Abbinamenti gastronomici: Ottimo vino da bere con grandi arrostiti di carne rossa, pollame nobile e brasati all'Aglianico.

Allergeni: Contiene solfiti

