



## Taurasi DOCG 'Rosamilia'

Denominazione di Origine Controllata Garantita



 Italia, Campania

Da una maturazione di 20 mesi in barrique di rovere nasce un vino, il Taurasi DOCG "Rosamilia", che è espressione di eleganza, potenza, equilibrio ed esaltazione dei profumi unici delle terre di una fra le denominazioni più importanti di tutta la Campania. Davvero magnifica questa interpretazione dell'aglianico da parte di Feudi di San Gregorio, capace, nella linea FeudiStudi, di tirare fuori il meglio di ciascun varietale. Un'etichetta di ottima caratura, che promette di affinare in bottiglia ancora per una decina d'anni

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:

Si annuncia all'occhio con un colore rosso rubino scuro. Il ventaglio di note che avvolge il naso traccia una progressione di note fruttate arricchite da richiami di erbe grigliate, liquirizia e nocciole. Entra in bocca con un sorso austero, tannico, pieno, che si sviluppa con armonia ed eleganza.

Temperatura di servizio: 18°- 20° C.

Gradazione: vol.14%

Abbinamenti gastronomici: Perfetto con un petto d'anatra cipolle e noci.

Allergeni: Contiene solfiti

