

# “LA CASA DELL’ ORCO” Taurasi DOCG 2008



*Località:* **San Michele di Pratola Serra (AV)**  
**Campania**

*Telefono:* **0825.967038**

*E-mail:* **info@lacasadellorco.it**

 **www.lacasadellorco.it**

*Denominazione:* **Taurasi DOCG**

*Colore:* **Rosso**

*Annata:* **2008**

*Vitigno:* **Aglianico**

*Zona di produzione:* **Luogosano (AV)**

*Altimetria:* **400 mt s.l.m.**

*Tipologia del terreno:* **Medio impasto**

*Epoca di Vendemmia:* **Prima decade di novembre**

*Tipo di raccolta:* **Manuale**

*Temperatura di fermentazione:* **24° C**

*Tipologia di contenitore:* **Acciaio**

*Periodo di maturazione:* **18 mesi**

*Affinamento:* **18 mesi**

*Gradazione alcolica:* **14% vol.**

*Classification:* **Taurasi DOCG**

*Type of wine:* **Red**

*Vintage:* **2008**

*Grape variety:* **Aglianico**

*Area of production:* **Luogosano (AV)**

*Altitude:* **400 mt a.s.l.**

*Soil:* **Medium mixture**

*Harvest period:* **First decade of november**

*Type of collection:* **Manual**

*Fermentation temperature:* **24° C**

*Type of container:* **Steel**

*Time of maturation:* **18 months**

*Refining of wine:* **18 months**

*Alcoholic graduation:* **14% vol.**

*Il nome dell'azienda trae origine dall'omonima località sita nelle campagne della frazione San Michele, tra Pratola Serra e Montefalcione in Irpinia. La famiglia vanta antichissime tradizioni nel campo della viticoltura e dal 1993 valorizza i suoi prodotti trasformandoli direttamente nella nuova cantina, dove il ricorso alle più avanzate tecniche di vinificazione permette di conferire speciale risalto ai profumi e agli aromi degli impareggiabili vini d'Irpinia.*

*Il vino esprime tutto il potenziale di un vitigno come l'Aglianico e di un territorio storicamente votato a produrre grandi rossi da invecchiamento. Si presenta di un colore rosso rubino intenso con riflessi granati.*

*Al naso si esprime con sfaccettata eleganza e ricchezza, aroma di piccola frutta rossa, sentori di sottobosco, spezie come il pepe e la cannella, cacao amaro e cuoio.*

*Il sorso è fresco, ottima la sapidità con trama tannica nobile e ben integrata, persistenza lunghissima.*

