



# AMARANO

## PRINCIPE LAGONESSA TAURASI

**Vinificazione:** *Aglianico pieno di carattere che trova ottima espressione nei territori di Montemarano in Irpinia. Viene vinificato in acciaio inox a temperatura controllata. Segue un affinamento di circa 24/36 mesi in botti di rovere e un ulteriore affinamento di almeno 6 anni in bottiglia prima della commercializzazione.*

**Note di degustazione:** *il colore è rosso rubino intenso, con un profumo è intenso e speziato, in grado di evolvere nel tempo verso svariate sensazioni olfattive. Al palato è strutturato ma con una buona freschezza che ripulisce il sorso. Il finale, con persistenza lunga, è speziato.*

**Abbinamenti:** *permette abbinamenti importanti, con preferenza di secondi di carne rossa. Una grigliata permette al suo ecletticismo di esprimersi al meglio*

**Zona di produzione:**

*Montemarano (AV)*

**Gradazione alcolica:**

*14,00 %*

**Temperatura di servizio:**

*16° - 18 ° C*

**Uva:**

*100% Aglianico DOCG*

