

ANASTASI

AGLIANICO DEL TABURNO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vitigno principale:

Aglianico al 90% e Piediroso al 10% allevati a spalliera in vecchi impianti posti a 300 mslm, esposti a sud-ovest, su terreno calcareo di origine alluvionale in sottozona Taburno. La densità di impianto è mediamente di 2.500 ceppi ad ettaro con una produzione per ceppo di 2,4 kg che limitano la resa massima di uva a 60q/ha.

Caratteristiche:

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso presenta un intenso sentore di frutta sotto spirito, amarene, more, accompagnato da un delicato profumo di vaniglia e cioccolato. Di gusto elegante, lungo e persistente. Di corpo morbido e armonico, mostra una componente tannica evoluta con una leggera astringenza privo di componenti amare. Il vitigno e l'utilizzo della barrique, rendono questo vino adattato all'invecchiamento, permettendo di apprezzare note speziate dopo alcuni anni.

Vendemmia e vinificazione:

Le uve a piena maturazione sono raccolte manualmente in cassette a fine ottobre, segue diraspapigiatura, fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 2 settimane. Estrazione mediante délestage e rimontaggio alternati, svinatura, pressatura soffice e raccolta del vino in serbatoio. Immediato trasferimento in barrique di secondo passaggio per effettuare la malolattica, successivo travaso su barrique nuove e affinamento finale in tonneau per un'evoluzione totale in legno di 12 mesi. Riunione della massa in contenitore di acciaio per ulteriore maturazione, successivo imbottigliamento e conservazione in cataste per un lungo periodo di affinamento.

Abbinamento:

Piatti elaborati, secondi di carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

Servire a 18°/20°C.



disponibile anche in formato da lt.1,5
in elegante cassa di legno con chiusura a libro

JAMES SUCKLING.COM



OCONE AGLIANICO DEL
TABURNO ANASTASI 2016

A rich red with ripe elderberries,
blackberry jam and vanilla. Ripe
and round, this has a slightly sweet
impression, but the mouth-coating
center and a dash of acidity dis-
cuss back to the end. Drink now.



2019 - James Suckling 90/100
2019 - Guida Vitae AIS **+++**
2019 - I vini di Veronelli **★★★★**
2019 - London Wine Competition **★★★★**
2018 - I vini di Veronelli **★★★★**
2018 - James Suckling 91/100
2017 - Guida Vitae AIS **+++**

PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITA'	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
1101AFB01	ANASTASI AGLIANICO DEL TABURNO DOCG CL.75	14°	75 cl	28,5	7,5	1,33	8051166520101
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA CORICATA)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONI (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA (CM)	
6	8051166520255	17X25X31		9 STRATI DA 11 CARTONI		165	