

**LUIGI
TECCE**

CAMPANIA – ITALIA

LUIGI TECCE

LUIGI TECCE

a Paternopoli

4 ha - 14.000 bt

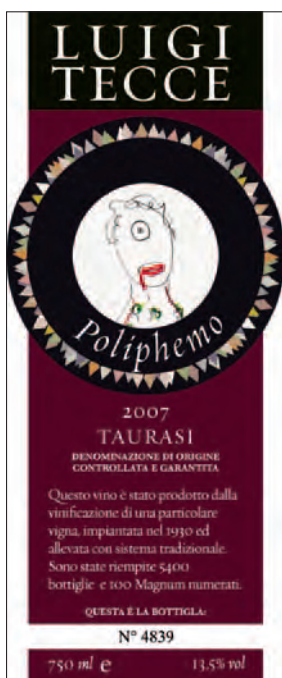


collina
argilla
1997
Vinicio Capossela
sabbia
microproduttore
550 metri
calcare
vigneron giardiniere
humus
1,2 ettari

vitigni autoctoni
Aglianico
Cru Poliphemo
raggiera avellinese
vendemmia
manuale
manualità
lunghe
fermentazioni

inox
tini di legno
tonneaux e barrique
essenzialità
naturale
integro
mineralità
lunghissimo
invecchiamento

● TAURASI "POLIPHEMO" **80** anni



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: calcareo sabbioso di natura argillosa ricco di piroplastici.

Vitigno: Aglianico.

Estensione del vigneto: 1,2 ha.

Tipo d'impianto: Raggiera avellinese.

Densità media ceppi per ha: 500

Età media del vigneto: 75/80 anni.

Produzione media per ettaro: 45 q.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione e macerazione per 40 giorni con lieviti naturali in

tino di castagno aperto e affinamento in tonneau (500 l) per 24 mesi sulle fecce fini e poi assemblaggio in acciaio. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±41 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 4800.

CARATTERISTICHE

Vino rosso dal naso completo, complesso e dalla bocca strutturata, concentrata, fresca e dal finale austero.

ABBINAMENTI

Arrosti di carne e selvaggina, formaggi stagionati a base latte vaccino o di pecora, etc.

● IRPINIA CAMPI TAURASINI "SATYRICON"



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: calcareo sabbioso di natura argillosa ricco di piroplastici.

Vitigno: Aglianico.

Estensione del vigneto: 1 ha.

Tipo d'impianto: Spalliera potata a cordone speronato.

Densità media ceppi per ha: 2500

Età media del vigneto: 15 anni

Produzione media per ettaro: 45 q.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione e macerazione per 20 giorni con lieviti naturali in contenitori di acciaio e affinamento per 12 mesi in botti di rovere (500 l) e barriques. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±16 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 5200.

CARATTERISTICHE

Vino rosso dal naso fruttato, dalla bocca strutturata, fresca e dal finale austero.

ABBINAMENTI

Arrosti di carne, formaggi a base latte vaccino o di pecora, etc.

