

**LUIGI  
TECCE**

CAMPANIA – ITALIA

**LUIGI TECCE**

**LUIGI TECCE**

*a Paternopoli*

4 ha - 14.000 bt

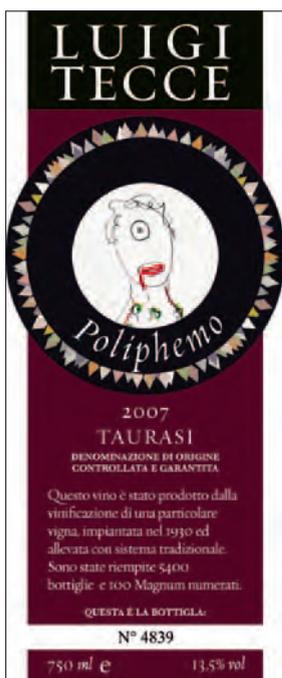


collina  
argilla  
1997  
Vinicio Capossela  
sabbia  
microproduttore  
550 metri  
calcare  
vigneron giardiniere  
humus  
1,2 ettari

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 (SO<sub>2</sub>):** ±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 (SO<sub>2</sub>):** ±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.

