

## **FATICA CONTADINA** **TAURASI D.O.C.G.**

**Vitigno:**  
100 % Aglianico.

**Zona di produzione:**  
vigneti di proprietà in Lapio e Montemiletto.

**Tecnica di produzione:**  
all'accurata selezione delle uve, segue vinificazione con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni a 28°C. A fermentazione alcolica e malolattica ultimata, il vino matura in piccoli fusti di rovere francese per 18 mesi, per continuare, dopo il blend, l'affinamento in botti di rovere di Slavonia da 35 Hl. per almeno 6 mesi e in bottiglia per 24-36 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:**  
di colore rubino intenso con riflessi granati, ha bouquet ampio, complesso, intenso con note varietali di amarena, frutti di bosco, prugna, viola, sentori speziati e minerali; è elegante, morbido, vellutato ed intenso, al palato offre note di prugna, amarena, pepe nero e leggero sentore di goudron. Di notevole struttura, è molto longevo.

**Abbinamenti gastronomici:**  
ideale in abbinamento con arrostiti di carni rosse e cacciagione, piatti a base di spezie, tartufi e formaggi stagionati.

*Servire a 18° - 22° C.*

