



CRYPTA CASTAGNARA®
CANTINE



TAURASI

DOCG

Uve

Aglianico 100%
vol. 13%

Zona di produzione

Montemarano -
Castelfranci

Altitudine dei vigneti

500/550 m slm

Allevamento vigneti

Cordone speronato

Affinamento

Vino invecchiato oltre
4 anni, di cui almeno
18 mesi in botti di
rovere francese, affinato
in bottiglia non meno di
1 anno.

Caratteristiche organolettiche

È un vino dal color
rubino intenso, corposo,
dal sapore pieno.

Al gusto lascia un
sentore di marasca e
frutti di bosco. Va bevuto
ad una temperatura di
c/a 18/20 °C avendo
cura di stappare la
bottiglia qualche ora
prima.

Abbinamenti

Consigliato con i primi
piatti al sugo, carni
rosse, selvaggina e
formaggi ben stagionati.

Grapes

Aglianico 100% 13% vol

Growing zone of grapes

Montemarano Castelfranci

Vineyard altitude

500/550 m sea level

Vineyard cultivation

system Spurred cordon

Racking Wine aged over 4

years, including 18 months in
French oak casks, racking in
bottle for no less than 1 year.

Organoleptic characteristics

It is a wine with an intense ruby
red colour, with a full-bodied
flavour. It leaves scents of morello
cherry and wild berries in the
mouth. It should be drunk at a
temperature of approximately
18/20 °C and we recommend
that the bottle is opened a few
hours earlier.

Serving Suggestions

It goes very well with first
courses with gravy, red meat,
game and mature cheeses.

0,75 L - 1,5 L