

  
**ILCORTIGLIO**  
**Taurasi DOCG 2017**

Importado por:



@ita.brasil @ilcortiglio @vinifera\_import

## Ficha Técnica

### PRODUÇÃO DE UVA

Vinho italiano tinto obtido a partir de uvas Aglianico, cultivadas a uma altura de 600 metros, na região de Avellino (Campania). O rendimento das videiras é de 80 qq/ha. O sistema de cultivo é do tipo Guyot. As uvas são colhidas durante a primeira/segunda década de novembro.

### VINHO

As uvas utilizadas são exclusivamente de vinhas próprias, cultivadas organicamente, colhidas e selecionada manualmente e transformadas na própria vinícola. Em seguida, são submetidas a desengace, inoculação das leveduras selecionadas e fermentação alcoólica, com duração de pelo menos 8-10 dias, a uma temperatura de 24 a 26°C. Terminada a fermentação alcoólica e malolática em recipientes de aço a temperatura controlada, o vinho é transferido para a maturação por 18 meses em barricas de carvalho francês de 10 hl.

**SAFRA:** 2017

**IDADE DAS VINHAS:** 7 anos

**UVAS:** 100% Aglianico di Taurasi

**TIPO:** Vinho tinto

**PRODUÇÃO POR HECTARE:** 6.500 Kg

**ÁREA DE PRODUÇÃO:** Fontanarosa (AV) no distrito de Fosso Cavallo

**ALTITUDE:** 550 m acima do nível do mar

**VINIFICAÇÃO:** temperatura controlada de 24/25° C

**ENVELHECIMENTO:** 18 meses em barricas de carvalho francês de 10 hl

**GARRAFA:** abril de 2018

**ADEQUADO PARA:** filet mignon, bife, preparações elaboradas à base de carne, queijos envelhecidos

**TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO:** 18/20°C

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 14,5% vol.

**COR:** vermelho rubi tendendo a granada

**PALADAR:** macio, envolvente, aromático

**LONGEVIDADE:** 20 anos +

**SERVIÇO:** decantar por 1 hora