



MACCHIALUPA

“LE SURTE” TAURASI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Varietà delle uve

Aglianico di Taurasi 100%.

Tecnica di produzione

Dopo una macerazione sulle bucce di circa 18 giorni, durante i quali vengono effettuati 5 rimontaggi al giorno, il vino affina per 12 mesi in barriques di rovere francese e successivamente in bottiglia per 24 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso e ampio, leggermente etereo con sentori fruttati, floreali e speziati.

I principali riconoscimenti sono di confettura di more di rovo, marasca, viola, tabacco e vaniglia.

Sapore: secco, caldo, morbido, con tannini importanti ma ben integrati. Buona freschezza e buon corpo. Intensa la persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Servire ad una temperatura di 18°-20°C.

Grad. alcolica: 13% vol.



750 ml.



Macchialupa

le Selezioni di
Rocca delle Macie
IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.