



VIGNA
GRANDE CERZITO
2012

TAURASI RISERVA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

IL TAURASI RISERVA VIGNA GRANDE CERZITO È UN CRU DI UN ETTARO DI AGLIANICO PIANTATO NEL 2004 SUL VERSANTE SUD DELLA TENUTA QUINTODECIMO. IL SUOLO, ORIGINATOSI DA GENERI E POMICI DA CADUTA, È DI NATURA VULCANICA, BEN DRENATO, PROFONDO E CON TESSITURA GROSSOLANA, CONDIZIONI CHE FAVORISCONO UN'ELEVATA DISPONIBILITÀ DI OSSIGENO PER LE RADICI. IL VIGNETO, A 440 METRI DI ALTITUDINE CON UNA PENDENZA DEL 15%, PRESENTA UNA DENSITÀ D'IMPIANTO DI 5000 CEPPI PER ETTARO ED È COLTIVATO A CONTROSPALLIERA CON POTATURA A CORDONE SPERONATO.

ANDAMENTO CLIMATICO DELL'ANNATA 2012

A QUINTODECIMO L'ANNATA 2012 SI È PRESENTATA CON UN INVERNO FREDDO E PIOVOSO CARATTERIZZATO DA ABBONDANTI NEVICATE, SEGUITO DA UNA PRIMAVERA ALTRETTANTO FREDDA. L'ESTATE È STATA MOLTO CALDA E POCO PIOVOSA CON ESCURSIONI TERMICHE NOTEVOLI DI CIRCA 15°C TRA GIORNO E NOTTE. L'AUTUNNO, NELLA PRIMA METÀ, È STATO MOLTO PIOVOSO MA CALDO E SOLEGGIATO FINO ALLA VENDEMMIA, CONSENTENDO UNA PERFETTA MATURAZIONE DELLE UVE. LA RACCOLTA È AVVENUTA MANUALMENTE IL 3 OTTOBRE.

IL VIGNA GRANDE CERZITO 2012 COINVOLGE PER LA SUA POTENZA ED ELEGANZA, CON I SUOI RAFFINATI PROFUMI DI CILIEGIA, PRUGNA E CIOCCOLATA ED IL SUO SORSO CARNOSE E DELICATO. MOLTO LONGEVO, DIVENTA ANCORA PIÙ FINE ED ELEGANTE CON IL TRASCORRERE DEGLI ANNI COMPLETANDOSI CON FRESCHISSIME NOTE DI MENTA, EUCALIPTO ED INCENSO.

DI QUEST'ANNATA SONO STATE PRODOTTE 2000 BOTTIGLIE, 30 MAGNUM E 15 DOPPIO MAGNUM.

DATI TECNICI

Composizione

Aglianico 100%.

Vigneto di origine

Vigna GRANDE CERZITO a Mirabella Eclano.

Anno d'impianto vigneto

2004.

Altitudine

460 metri.

Esposizione

Sud.

Terreno

Di natura vulcanica, da ceneri e pomici da caduta, non calcareo, ben drenato e profondo.

Densità d'impianto

5000 ceppi per ettaro.

Sistema di coltivazione e potatura

Controspalliera orizzontale semplice con potatura a cordone speronato.

Resa

1 kg per ceppo.

Epoca di vendemmia

Seconda-terza decade di ottobre.

Raccolta

Manuale, in piccole cassette da 15 kg in corrispondenza della piena maturazione fenolica.

Vinificazione e élevage

Dopo accurata cernita pre- e post- diraspatura gli acini pigiati fermentano per 20-25 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Successivamente viene realizzato un élevage di 18-24 mesi in barrique di rovere nuove.