

ORNETA
AZIENDA AGRICOLA

DON LUÌ

TAURASI RISERVA DOCG



100 % Aglianico



14.5% vol.



Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce (circa 25 giorni) a temperatura controllata (22°C - 24°C).



Affinamento in barriques di rovere francese e botti di rovere di Slavonia per un periodo di circa 30 mesi e almeno 40 mesi di affinamento in bottiglia



Offre un bouquet ampio, complesso, intenso e particolarmente fine con caratteri che ricordano tabacco, spezie e note balsamiche. Avvolgente ed elegante in bocca. Aroma di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero e liquirizia



Piatti con salse a base di carni e dalle lunghe cotture, tartufi, porcini e insaccati



750 ml