



I TRE MORI



## TAURASI

denominazione di origine  
controllata e garantita

**ANNATA**

2010

**UVAGGIO**

100% Aglianico

**TIPOLOGIA**

Rosso a Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**GRADAZIONE ALCOLICA**

13,5%

**TIPOLOGIA DI TERRENO**

Medio impasto argilloso-calcareo,  
con origine vulcanica dei suoli

**ALTIMETRIA DEI VIGNETI**

250 - 450 mt s.l.m.

**PROVENIENZA DELLE UVE**

Vigneti selezionati del territorio irpino

**METODO DI RACCOLTA, EPOCA**

Manuale in cassette, inizio novembre

**VINIFICAZIONE**

Macerazione a freddo, pressatura soffice,  
fermentazione a temperatura controllata  
per almeno 14 giorni

**AFFINAMENTO**

6 mesi a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox,  
botti grandi e tonneau di rovere, almeno un anno in bottiglia

**COLORE**

Rosso rubino intenso

**PROFUMO**

Frutti rossi, amarena, prugna matura, spezie e sottobosco

**GUSTO**

Caldo, tannico e persistente

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16-18°C

**ABBINAMENTI**

Cacciagione, formaggi stagionati

## VINTAGE

2010

## GRAPES

100% Aglianico

## CLASS

Dry Red wine DOCG

## ALCOHOL CONTENT

13,5%

## SOIL TYPE

Volcanic origin, calcareous clay soil

## VINEYARDS ALTITUDE

250 - 450 mt AMSL

## GRAPES ORIGIN

Irpinia

## HARVEST METHOD&AGE

Handpicked harvest, beginning of november

## WINEMAKING

Cold maceration, soft pressing, gradual fermentation at controlled temperature for a minimum of 14 days

## AGEING&REFINING

6 months in stainless steel at controlled temperature, oak casks and barrels, at least 1 year in bottle

## COLOUR

Intense ruby red

## OLFACTORY FEATURES

Red fruits, black cherry, plum, spicy notes and undergrowth

## TASTE

Tannic, warm and persistent

## SERVING TEMPERATURE

16-18°C

## FOOD PAIRING

Game meat and ripened cheeses



I TRE MORI

[www.itremori.it](http://www.itremori.it) - [info@itremori.it](mailto:info@itremori.it)

 +39 081 8616169

 +39 338 6660498 (Ciro)