



## VIGNA QUINTODECIMO 2004

TAURASI RISERVA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

IL TAURASI RISERVA VIGNA QUINTODECIMO È UN CRU DI DUE ETTARI DI AGLIANICO, OTTENUTO DALL'OMONIMA VIGNA, PIANTATA NEL 2001 SUL VERSANTE NORD-OVEST DELLA TENUTA. IL SUOLO È COSTITUITO DA ROCCE ARGILLOSE ESPANDIBILI, MOLTO RICCHE IN CALCARE. LA VIGNA, A 420 METRI DI ALTITUDINE CON UNA PENDENZA DEL 25% ED ESPOSIZIONE NORD/OVEST, È COLTIVATA A CONTROSPALLIERA CON POTATURA A CORDONE SPERONATO ED HA UNA DENSITÀ DI IMPIANTO DI 5.000 CEPPI PER ETTARO.

**ANDAMENTO CLIMATICO DELL'ANNATA 2004**  
LE CONDIZIONI CLIMATICHE DELL'ANNATA 2004 SONO STATE INAUGURATE DA UN INVERNO PARTICOLARMENTE FREDDO E PIOVOSO CHE HA DETERMINATO UN GERMOGLIAMENTO TARDIVO DELLA VIGNA. ALLA PRIMAVERA MITE, INTERVALLATA DA FREQUENTI PIOGGE, È SEGUITA UN'ESTATE SOLEGGIATA E MOLTO ASCIUTTA. L'AUTUNNO È STATO CALDO E PIOVOSO NELLA PRIMA DECADE, SECCO E VENTILATO FINO ALLA VENDEMMIA, AVVENUTA MANUALMENTE IL 31 OTTOBRE, AL TERMINE DI UN LUNGHISSIMO CICLO VEGETATIVO.

IL TAURASI RISERVA VIGNA QUINTODECIMO È UN SOTTILE EQUILIBRIO DI PICCOLI FRUTTI, SPEZIE E NOTE FLOREALI. SEDUCENTE PER CLASSE ED INTENSITÀ AROMATICA È COMPLETATO DA TANNINI SAPORITI E BEN ESPRESSI IN UNO STILE PROFONDO E RAFFINATO. È UN VINO DI STRAORDINARIA RICCHEZZA ED ELEGANZA CHE RAGGIUNGE L'APICE ENTRO I PRIMI VENT'ANNI CONSERVANDO I SUOI CARATTERI ANCORA PER MOLTISSIMI ANNI DOPO.

DI QUEST'ANNATA SONNO STATE PRODOTTE 2200 BOTTIGLIE E 50 MAGNUM.

### DATI TECNICI

**Composizione**

*Aglianico 100%.*

**Vigneto di origine**

*Parcella Vigna Quintodecimo all'interno della tenuta Quintodecimo.*

**Anno d'impianto vigneto**

*2001.*

**Altitudine**

*420 metri.*

**Esposizione**

*Nord/Ovest.*

**Terreno**

*Argille espandibili ricche in calcare.*

**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 elevage**

*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 elevage di 18-24 mesi in barrique di rovere nuove.*