



VIGNA
GRANDE CERZITO
2010

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 CENERI E POMICI DA CADUTA, È DI NATURA VULCANICA, NON CALCAREO, BEN DRENATO, PROFONDO E CON TESSITURA GROSSOLANA, CONDIZIONI CHE FAVORISCONO UN'ELEVATA DISPONIBILITA' DI OSSIGENO PER LE RADICI. IL VIGNETO, A 440 METRI DI ALTITUDINE CON UNA PENDENZA DEL 15%, PRESENTA UNA DENSITA' D'IMPIANTO DI 5000 CEPPI PER ETTARO ED È COLTIVATO A CONTROSPALLIERA CON POTATURA A CORDONE SPERONATO. IL VIGNA GRANDE CERZITO 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 PIU' FINE ED ELEGANTE CON IL TRASCORRERE DEGLI ANNI COMPLETANDOSI CON FRESCHISSIME NOTE DI MENTA, EUCALIPTO ED INCENSO.

ANDAMENTO CLIMATICO DELL'ANNATA 2010

A QUINTODECIMO LA PRIMAVERA DEL 2010 SI È PRESENTATA MOLTO PIOVOSA. LE TEMPERATURE ELEVATE DI GIUGNO, INSIEME ALL'ACQUA ACCUMULATA NEL SUOLO, HANNO FAVORITO UNA RIGOGLIOSA VEGETAZIONE E L'ESTATE FRESCA HA RALLENTATO LEGGERMENTE LA MATURAZIONE. GLI ACCURATI INTERVENTI MANUALI DI DIRADAMENTO DEI GRAPPOLI CONDOTTI SULLA VIGNA, DETERMINANDO UN SISTEMATICO ANTICIPO DELLA MATURAZIONE, HANNO CONSENTITO DI RACCOLGERE GRAPPOLI SANI E PERFETTAMENTE MATURI IL 12 OTTOBRE, PRIMA DELL'ARRIVO DI ABBONDANTI PIOGGE AUTUNNALI.

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 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.