



**SANTA FOSCA**  
CANTINE

## SCHEDA TECNICA | CAMPI TAURASINI

**QUALITÀ |** *Vino Rosso*

**TIPE |** *Red Wine*

**DENOMINAZIONE |** *Irpinia Campi Taurasini D.O.C.*

**APPELLATION |** *Irpinia Campi Taurasini D.O.C.*

**VENDEMMIA |** *Ultima settimana di Ottobre*

**VINTAGE |** *Last week of October*

**UVAGGIO |** *100% Aglianico*

**GRAPE VARIETY |** *100% Aglianico*

**CAPACITÀ |** *0,75 l*

**CAPACITY |** *0,75 l*

**ZONA DI PRODUZIONE |** *Venticano (Av)*

**ORIGINAL VINEYARD |** *Venticano (Av)*

**PAESE DI ORIGINE |** *Italia*

**ORIGINAL COUNTRY |** *Italy*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO |** *Spalliera - Guyot*

**WINE TRAINING |** *Espalier - Guyot*

**TERRENO |** *Argilloso e Calcareo*

**GROUND |** *Clayey and Calcareous*

**VINIFICAZIONE |** *Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata*

**VINIFICATION SYSTEM |** *Fermentation in stainless steel at a controlled temperature*

**AFFINAMENTO |** *Botti di Rovere per almeno 9 mesi*

**REFINING |** *Oak barrels for least 9 months*

**CARATTERISTICHE |** *Di colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, di odore intenso, persistente, caratteristico e gradevole, di sapore secco, giustamente tannico, morbido, di corpo*

**CHARACTERISTICS |** *The colour is ruby-red and garnet-red when it is older, it has a strong and lasting shell, properly tannic*

**ABBINAMENTI |** *Vino adatto a preparazioni importanti di carni e formaggi saporiti. Praticamente un Taurasi giovane*

**PAIRINGS: |** *The Irpinia D.O.C. Campi Taurasini is better to drink while eating meat and tasty cheese*

