



# Torre del Pagus

## Taburno DOP Aglianico

### Taburno DOP Aglianico

**Vitigno** Aglianico 100%

**Zona di produzione** Paupisi (BN)

**Tipologia del terreno** Tufaceo-argilloso con discreta presenza di scheletro caratterizzato da scarsa piovosità

**Esposizione del vigneto** Sud - Sud/Est

**Altitudine delle vigne** 270 m.s.l.m.

**Sistema di allevamento** Guyot

**Densità d'impianto** 3.500 ha

**Età media delle piante** più di 20 anni

**Resa uva** 60-70 ql/ha

**Resa vino** 35-40 hl/ha

**Produzione** 2.000 bottiglie

### Taburno DOP Aglianico

**Vine** Aglianico 100%

**Area of production** Paupisi (BN)

**Features of the soil** Volcanic tuff-clay based soil with a moderate limestone content

**Position of the vineyard** Sud - Sud/Est

**Elevation of the vineyard** 270 metres

**Vine training system** Guyot

**Density of planting** 3.500 ha

**Average age of vines** 20 years

**Yield grapes** 60-70 ql/ha

**Yield wine** 35-40 hl/ha

**Production** 2.000 bottles



# Torre del Pagus

## DESCRIZIONE

Maiardi è la contrada del monte Taburno dalla quale, raccontano i vecchi contadini del posto, si raccoglie il miglior Aglianico di tutta la provincia di Benevento. L'azienda Agricola Torre del Pagus ha raccolto questa testimonianza e gestisce la sua vigna in questa contrada con le tradizionali tecniche di lavorazione e vinificando le uve senza utilizzo di prodotti di sintesi. Il vino che se ne ricava è assoluta espressione di storia viticola ed enologica che in questi territori affonda le radici in tempi remoti.

## VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte in leggera surmaturazione, (prima decade di Novembre) e vinificate secondo il metodo tradizionale di macerazione lunga, 40/60 giorni in vasca di cemento vetrificata, con frequenti follature giornaliere, durante la fermentazione, e colmate con le bucce per il restante periodo. Alla svinatura si eseguono due o tre travasi a distanza di tre o quattro giorni tra essi per ottenere una grossolana decantazione prima di andare in barriques di quarto passaggio rigenerate per un lungo invecchiamento che si protrae per circa 24 mesi. Al travaso dalle barriques segue l'imbottigliamento senza filtrazione.

## DEGUSTAZIONE

Vino impenetrabile di un rosso intenso con unghia granata, all'olfatto è incredibilmente intenso di profumi che spaziano dal fruttato intenso ad un delicato speziato ed erbe aromatiche, al gusto è ricco molto caldo e estremamente armonico per essere un Aglianico in purezza, la giusta permanenza in legno lo rende estremamente lungo e mutevole man mano che si ossigena nel bicchiere.

## ABBINAMENTO

Per il carattere e la tecnica di vinificazione, è consigliata la decantazione. Idealmente accompagna piatti carni rosse al forno o alla brace, stracotti, e selvaggina, ottimo con formaggi stagionati, erborinati, e di compagnia con frutta secca e cioccolato.

## CONSERVAZIONE

Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano da fonti di luce e calore. Al servizio, decantato almeno mezzora prima, ad una temperatura di 18-20°C

## GENERAL FACTS

Maiardi is the name of a "contrada" in the mount Taburno area, traditionally believed to be the source of the best Aglianico in the whole Province of Benevento according to the old vintners living here. Our people at Torre del Pagus have inherited this legacy. Our vineyard in this area is managed according to the traditional way and no chemicals are used during the wine making process. As a result this wine is expression of our territorial identity, a tradition with a very long history here.

## VINIFICATION

Slightly overripe grapes, harvested early in November, undergo a long maceration on skins (40 to 60 days) and fermentation, according to the traditional method, in cement vats lined with epoxy resin. During this time the cap is punched down manually several times each day. After fermentation the wine is drained and raked 2-3 times at intervals of 3-4 days in order to allow it to settle prior aging in fourth-passage French barriques for 24 months. No filtration is carried out before bottling.

## TESTING NOTES

Very dense and concentrated, this wine has a deep ruby red with garnet hues. The nose is incredibly intense, interwined with red and black fruits with hints of aromatic herbs and a touch of spice. The mouth is full and warm, well balanced and harmonious, characteristics not common for an unblended Aglianico. The maturation in wood contributes to the long and pleasant finish.

## PAIRING

Perfect accompaniment for roast beef, grilled red meat, casserole dishes and game. It is also delicious with mature and herb cheeses and to sip while nibbling dried fruit and chocolate. It is recommended to decant the wine at least half an hour before serving.

## STORAGE

The bottle should be stored horizontally, in a dark place at temperatures ranging between 14 and 18° C, away from heat sources. Decant the wine at least half an hour before serving at 18-20° C.