



Taurasi “Riserva della Società” D.O.C.G.

Type	Droge rode wijn
Stijl	Full bodied, Gelimiteerde productie, Organic
Wijnhuis	Joaquin
Regio	Campania
Subregio	Avellino
Druif	Aglianico
Grondsoort	Gelaagde en complexe kalkrijke bodems met basaltsubstraat
Jaartal	2016
Pairings	Oude kazen, Pasta, Varkensvlees, Wildgerechten
Inhoud	0.75L
Alcohol	15.5%



De Taurasi Riserva Della Società van Joaquin is een krachtige en complexe rode wijn, geproduceerd in kleine hoeveelheden van 3500 flessen, afkomstig van druiventrossen die in één keer zijn geteeld. Het wijngaardperceel van 1,2 hectare, gelegen in Paternopoli (AV), bestaat uit 100 jaar oude (tot wel 200 jaar) vrije uitloopwijnstokken die zijn geplant op gelaagde en complexe kalkrijke bodems met een basaltische ondergrond op een hoogte van ongeveer 600 meter. De eigenaardigheden van dit gebied, Irpinia, waaronder de vulkanische aard van de bodem, de hoogte van de heuvels en de sterke temperatuurschommelingen, genereren rode wijnen met grote kracht, maar tegelijkertijd met grote elegantie en een lange levensduur. Dit is een volle rode wijn waarvan de druiven, begin november met de hand geplukt, worden geplet en spontaan worden gefermenteerd met alleen inheemse gisten in stalen containers en oude vaten met maceratie op de schil gedurende ongeveer 25 dagen. Vervolgens rijpt de wijn minimaal 36 maanden in tonneaux van nationaal eikenhout, waarna hij enkele jaren in de fles doorbrengt, waar hij zijn evolutie voortzet. De Taurasi van Joaquin is intens robijnrood, neigend naar granaatrood met oranje reflecties als gevolg van de veroudering. De neus is onderscheidend, etherisch, rijk en complex, met aroma's van aarde, kreupelhout, schors, tabak en koffie; een constante evolutie in het glas dat steeds nieuwe en verschillende sensaties en tonen geeft. Droog, vol, evenwichtig, met een aanhoudende afdronk. Deze Taurasi heeft een geweldige structuur, met nobele en granietachtige tannines, perfect geïntegreerd en nooit agressief, wat grote mogelijkheden voorspelt op het gebied van veroudering en evolutie in de tijd. Tot slot een grote zuurgraad en frisheid met als tegenwicht het hoge alcoholgehalte en de sterke warmte van de wijn. Serveertemperatuur: 18-20° C