

EREMO SAN QUIRICO

IRPINIA CAMPI TAURASINI D.O.C.

14
/
15

NOME	NAME
EREMO SAN QUIRICO IRPINIA CAMPI TAURASINI D.O.C.	EREMO SAN QUIRICO IRPINIA CAMPI TAURASINI D.O.C.
DENOMINAZIONE	APPELLATION
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA	DENOMINATION OF ORIGIN CONTROLLED
REGIONE	REGION
CAMPANIA	CAMPANIA
UVAGGIO	GRAPE VARIETY
100% AGLIANICO DEI CAMPI TAURASINI	100% AGLIANICO
ZONA DI PRODUZIONE	GROWING AREA
TAURASI (AV)	TAURASI (AV)
ALTITUDINE	ALTITUDE
500 MT S.L.M.	500 M.A.S.L.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	TRAINING SYSTEM
CONTROSPALLIERA A CORDONE SPERONATO	TRELLIS SYSTEM WITH SPURRED CORDON
COMPOSIZIONE DEL TERRENO	SOIL COMPOSITION
TERRENO DI NATURA VULCANICA	VOLCANIC SOIL
EPOCA DI VENDEMMIA	PERIOD OF HARVEST
FINE DI OTTOBRE	END OF OCTOBER
VINIFICAZIONE	WINEMAKING
LE UVE SONO RACCOLTE A MANO E ARRIVANO IN AZIENDA TRASPORTATE IN PICCOLE CASSETTE DA 20 KG. SONO SOTTOPOSTE A PIGIATURA E PRESSATURA E VENGONO MESSE A MACERARE PER CIRCA 20 GIORNI IN SILOS DI ACCIAIO INOX. DOVE SUBISCONO IL PROCESSO DI FERMENTAZIONE ALCOLICA. AL TERMINE DELLA FERMENTAZIONE, IL VINO OTTENUTO VIENE SEPARATO DALLE BUCCE E MESSO AD AFFINARE IN BARRIQUES NUOVE DI ROVERE FRANCESE DA 2.25 HL., PER UN PERIODO TRA I 12 E I 18 MESI	THE GRAPES ARE HARVESTED BY HAND AND TRANSPORTED IN SMALL BOXES OF 20 KG. THEY ARE SUBJECT TO LIGHT PRESSING, MACERATION FOR ABOUT 20 DAYS IN STEEL SILOS, WHICH ARE SUBJECT TO THE PROCESS OF ALCOHOLIC FERMENTATION. AT THE END OF FERMENTATION, THE WINE IS SEPARATED FROM GRAPE SKINS AND REFINE IN NEW FRENCH OAK BARREL 225 HL FOR A PERIOD BETWEEN 12 AND 18 MONTHS
AFFINAMENTO	FINING
BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE DA 2.25 HL DI PRIMO PASSAGGIO PER UN PERIODO TRA I 12 E I 18 MESI	FRENCH OAK BARREL FOR 18 MONTHS
GRADAZIONE ALCOLICA	ALCOHOL
14 % VOL	14 % VOL
ABBINAMENTI	FOOD MATCHING
PIETANZE A BASE DI CARNE ROSSA, SELVAGGINA, FORMAGGI STAGIONATI, PIATTI ELABORATI A BASE DI SUGHI DI CARNE	WINE GOES WITH RED MEAT DISHES, GAME AND AGED CHEESES, DISHES PREPARED WITH MEAT SAUCE
TEMPERATURA DI SERVIZIO	SERVING TEMPERATURE
18° C	18° C
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	WINE CHARACTERISTICS
IL VINO SI PRESENTA CONCENTRATO E VELLUTATO; AL PALATO È DENSO, CREMOSO, PIENO; AL NASO PRESENTA SENTORI DI FRUTTI ROSSI MATURI, SPEZIE E CILIEGIA MALATICA DI TAURASI. LA BARRIQUE DA SUPPORTO ALL' AROMA SENZA PERÒ COPRIRLO	THE WINE IS VERY CONCENTRATED, THE PALATE IS DENSE. ON THE NOSE IT HAS AROMAS OF RIPE RED FRUITS, CHERRY, SPICE AND MALATICA CHERRY. THE BARREL SUPPORTS THE AROMAS WITHOUT COVERING THEM.

 NATIV

EREMO SAN QUIRICO

VINO ROSSO IMPORTANTE LE CUI VITI SONO COLTIVATE SU DI UN TERRENO VULCANICO SULLE COLLINE DI TAURASI.

IL NOME DEL NOSTRO VINO DERIVA DAL LUOGO DOVE UN TEMPO SI DICEVA PASCOLASSERO I CAVALLI ALLO STATO BRADO, E DOVE SONO ANCORA RINVENIBILI I RESTI DELL'ANTICO EREMO DI S. QUIRICO. UN VINO TANTO PREZIOSO DA VESTIRLO CON UN'OPERA D'ARTE DEL PITTORE CONTEMPORANEO MORENO BONDI

important red wine whose vines grow on volcanic soils on the hills of taurasi. the name of our wine comes from the place where once the horses grazed into the wild, and where the remains of the hermitage of san quirico. this wine is so precious that it was dressed with a work of art of the contemporary painter moreno bondi

