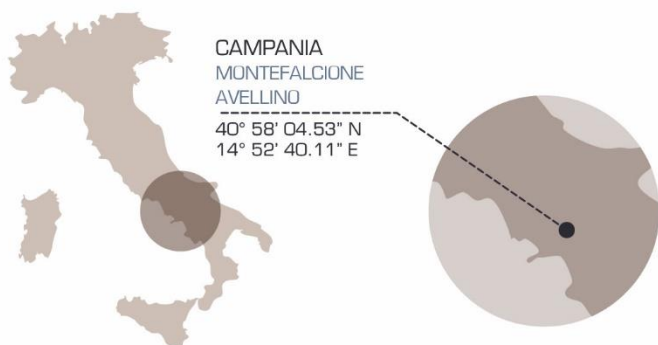


JOAQUIN  
MONTEFALCONE / CAMPANIA

TAURASI  
RISERVA DELLA SOCIETÀ



CAMPANIA  
MONTEFALCIONE  
AVELLINO  
40° 58' 04.53" N  
14° 52' 40.11" E



ANNO DI  
FONDAZIONE  
1999



VITIGNI  
FIANO / AGLIANICO / GRECO  
FALANGHINA / BIANCOLELLA  
CIUNCHESA



ESTENSIONE  
TERRITORIO  
5 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
18.000

**VITIGNO**

Aglianico

**TIPOLOGIA TERRENO**

Vulcanico

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

A spalliera

**AFFINAMENTO**

Legno

**GRADO ALCOLICO**

14%

**VENDEMMIA**

Manuale

**NOTE DEGUSTATIVE**

Veste il calice di un bel rosso granato intenso ed elegante. Sentori complessi e avvolgenti deliziano le narici, proponendo richiami ai frutti rossi surmaturi e sotto spirito, toni speziati e ricordi di tabacco. Corposo, strutturato e articolato al palato, ritorna sul frutto e sulle spezie del naso, per arrivare a offrire una persistenza infinita e un retrogusto di estrema raffinatezza.

Richiede in abbinamento preparazioni strutturate ed elaborate, a base di carne rossa, cacciagione o selvaggina. Ottimo con il colombaccio al pepe verde, rimane sempre un fantastico vino da meditazione.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com