i cru

CEVOTIEMPO
this propriatory name is the translation from the Neapolian dialect "it needs time."

Grape variety: *Aglianico 100%*
Soil: *Clayey and limestone* ***Vineyard location:*** *Irpinia, in the heart of the production area, in the lampenne area of the municipality of Montemarano* ***Exposure and altitude:*** *South-east at 500-550 meters (1,640-1,805 ft) a.s.l.* ***Vine age:*** *20 yrs. avg.* ***Vine training:*** *Espalier with spurred cordon pruning* ***Density:*** *3,000 vines per hectare (2.47 acres)* ***Area:*** *0.5 hectare = 1.24 acres* ***Yield per hectare:*** *5 tons* ***Harvest:*** *early November*

Winemaking: *The grapes are selected destemmed and fermented in stainless steel tanks. Maceration on grape skins, at uncontrolled temperature, takes 2-3 weeks, until the malolactic fermentation is complete. The wine ages for 24 months in 10 hl oak barrels and then an additional 12 months in bottle before its release.*

Organoleptic properties: *Intense ruby red color. Wide and complex bouquet on the nose. It offers fleshy aromas of plums, sour cherries and black cherries with a bewitching note of spices, tobacco and tar. In the mouth, the natural freshness of the grape is accompanied by extremely fine tannins and balsamic notes.* ***Pairing:*** *Suitable with wild game and aged cheeses; also goes well with hearty sauce dishes.* ***Tip:*** *acquires more elegance if aged for a few years.* ***Serving temperature:*** *16-18° C* ***Alc./vol.:*** *14%* ***Avg. production:*** *3,000 btls*
First vintage: *2005*

Cevotiempo

TAURASI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CEVOTIEMPO
è un termine dialettale irpino, che indica la necessità che il tempo trascorra perché questo vino possa esprimersi al meglio.

Vitigno:
Aglianico 100%.

Natura del terreno:
argillosa e calcarea.

Ubicazione vigneti:
Irpinia nel cuore dell'areale di produzione, località Iampenne del comune di Montemarano.

Esposizione ed altitudine vigneti:
sud-est tra i 500 ed i 550 mt s.l.m.

Allevamento della vite:
spalliera con potatura a cordone speronato.

Densità impianto:
3000 piante per ettaro.

Età media della vite:
20 anni.

Superficie / Resa per ettaro
0,5 ettari / 50 q. per ettaro.

Epoca di vendemmia:
tardiva, inizi di novembre

Tecniche di vinificazione:
Le uve vengono selezionate diraspate e fatte fermentare in contenitori di acciaio. La macerazione sulle bucce, a temperatura non controllata impiega diverse settimane, fino alla completa esecuzione anche della fermentazione malolattica.

Tempo di macerazione: **2– 3 settimane.**

Affinamento:
24 mesi in botte di rovere da 10 hl. Almeno 12 mesi in bottiglia

Descrizione organolettica:
Di colore rosso rubino intenso. Bouquet ampio e complesso al naso. Offre profumi carnosi di prugne, visciole e amarene con ammalianti note di spezie tabacco e catrame. In bocca la naturale freschezza del vitigno si accompagna di tannini estremamente fini e note balsamiche.

Abbinamento:
Adeguato a cacciagione e formaggi stagionati. Si abbina molto bene anche con piatti con sughi a lunga cottura e di spiccata sapidità.

Consigli:
acquista maggiore eleganza se invecchiato qualche anno.

Temperatura di servizio: **16 – 18 °C**
Grado alcolico: **generalmente 14°**
Quantità media di bottiglie prodotte: **3000**
Prima annata prodotta: **2005**