

Taburno e Aglianico del Taburno

Taburno Greco

Colore: paglierino più o meno intenso. *Odore:* caratteristico, gradevole. *Sapore:* fresco, secco, tipico. *Vitigni:* Greco (min. 85%), altri (max 15%). *Gradazione alcolica min.:* 11%. *Produzione max:* 100 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: grigliata di pesce, frittura di paranza, pasta spezzata e legumi; si sposa ottimamente con la zuppa di baccalà e pasta e cavolfiori.

Taburno Novello

Colore: rosso rubino più o meno intenso. *Odore:* caratteristico, fruttato, vinoso. *Sapore:* rotondo, poco tannico. *Vitigni:* Aglianico (min. 85%), altri (max 15%). *Gradazione alcolica min.:* 11,50%. *Produzione max:* 100 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: primi piatti con salse piccanti, salumi in genere; abbinamento tradizionale caldarroste e novello.

Taburno Piediroso

Colore: rosso rubino brillante più o meno intenso. *Odore:* vinoso, gradevole, caratteristico. *Sapore:* fruttato, asciutto. *Vitigni:* Piediroso (min. 85%), altri (max 15%). *Gradazione alcolica min.:* 11%. *Produzione max:* 100 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: zuppe di pesce del Golfo con pomodorini del piennolo, di rilievo è l'abbinamento con la parmigiana di melanzane.

Taburno Spumante

Spuma: fine e persistente. *Colore:* paglierino più o meno intenso. *Odore:* fine, leggero, fruttato. *Sapore:* persistente, secco, elegante. *Vitigni:* Coda di volpe bianca e/o Falanghina (60-70%), altri (max 40%). *Gradazione alcolica min.:* 11%. *Produzione max:* 120 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: ottimo come aperitivo, con frutti di mare; è in eccellente armonia con la frittura all'italiana.

* Il vino Aglianico del Taburno, rosso, se invecchiato per 3 anni, di cui almeno 6 mesi in botte e 6 mesi in bottiglia, e con una gradazione alcolica non inferiore al 12%, può riportare in etichetta la dicitura *riserva*.

dati economici

La superficie iscritta all'albo dei vigneti è pari a 880,67 Ha.

Nella vendemmia 2002 sono stati prodotti 7.092 Hl di vino DOC Aglianico e/o Aglianico del Taburno e/o Taburno che rappresentano il 4,5% del totale della produzione a denominazione di origine regionale.

riconoscimento

Il vino Aglianico del Taburno e/o Taburno ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con Decreto Presidente della Repubblica del 29/10/1986 e modificato con Decreto Ministeriale del 02/08/1993.

Taburno e Aglianico del Taburno



Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura
Se.SIRCA

Taburno e Aglianico del Taburno DOC



Taburno e Aglianico del Taburno

storia e territorio

Dalle aspre pendici del Monte Taburno, ammantate da vigneti ed oliveti, si ottiene un vino di grande pregio, frutto delle favorevoli condizioni ambientali e della intraprendenza e delle capacità professionali degli operatori della zona.

L'impegno dei viticoltori trova nei vitigni autoctoni, e in particolare nell'Aglianico e nella Falanghina, i migliori alleati per l'ottenimento di vini di qualità.

L'area di produzione comprende 13 comuni, tutti nel Sannio; nell'area opera, accanto ad un crescente numero di aziende vitivinicole private, una importante Cantina sociale, con oltre 400 soci, che, attraverso una sapiente selezione delle partite e un'accurata cernita delle uve, elabora vini di grande pregio e spiccata tipicità, avvalendosi, per l'affinamento dell'Aglianico, di botti di rovere di Slavonia e di barriques di rovere francese.



Taburno e Aglianico del Taburno

i vini

Aglianico del Taburno rosso*

Colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. *Odore:* caratteristico, gradevole, persistente. *Sapore:* asciutto leggermente tannico, che tende al vellutato con l'invecchiamento. *Vitigni:* Aglianico (min. 85%), altri (max 15%). *Gradazione alcolica min.:* 11,50%. *Invecchiamento:* 2 anni. *Produzione max:* 100 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: capretto al forno, stracotti di vitello in Aglianico, cinghiale, formaggi stagionati piccanti; si abbina perfettamente con i *maccheroni al ragù*.

Aglianico del Taburno rosato

Colore: rosa più o meno intenso. *Odore:* delicato, fresco, fruttato. *Sapore:* fresco leggermente morbido. *Vitigni:* Aglianico (min. 85%), altri (max 15%). *Gradazione alcolica min.:* 11,50%. *Produzione max:* 100 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: risotti, arrostiti di carni bianche, salumi in genere; ottimo con *coniglio in fracassè*.

Taburno Bianco

Colore: paglierino più o meno intenso. *Odore:* delicato, gradevole, caratteristico. *Sapore:* asciutto fresco. *Vitigni:* Trebbiano T. (40-50%), Falanghina (30-40%), altri (max 30%). *Gradazione alcolica min.:* 11%. *Produzione max:* 120 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: ottimo con grigliate di pesce, crêpes farcite, con spaghetti (o linguine) ai frutti di mare; ottimo con *flans di verdure*.

Taburno Rosso

Colore: rosso rubino più o meno intenso. *Odore:* vinoso, netto. *Sapore:* asciutto, pieno. *Vitigni:* Sangiovese (40-50%), Aglianico (30-40%), altri (max 30%). *Gradazione alcolica min.:* 11%. *Produzione max:* 100 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: arrostiti pregiati di carni rosse e cacciagione, eccellente con *pecorini stagionati*.

Taburno Coda di Volpe

Colore: paglierino più o meno intenso. *Odore:* delicato caratteristico. *Sapore:* asciutto, pieno, tipico. *Vitigni:* Coda di volpe bianca (min. 85%), altri (max 15%). *Gradazione alcolica min.:* 11%. *Produzione max:* 120 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: risotti ai sughi di mare in bianco, crostacei arrostiti e pesce salsati, zuppe di legumi; particolarmente indicato con *zuppa di fave con cuori di carciofi e piselli del Vesuvio*.

Taburno Falanghina

Colore: paglierino più o meno intenso. *Odore:* tipico caratteristico. *Sapore:* asciutto, intenso, caratteristico. *Vitigni:* Falanghina (min. 85%), altri (max 15%). *Gradazione alcolica min.:* 11%. *Produzione max:* 120 qli/Ha.

Alleanze tra vino e pietanze: adatto come aperitivo; antipasti e frutti di mare, pesce al vapore; garantisce alleanza di speciale eleganza con *spigole in torta di sale*; eccellente con *pettole e fagioli*.