

FEUDI DI  
SAN  
GREGORIO



**SELVE DI LUOTI**  
TAURASI DOCG 2021



«Selve di Luoti, una voce del coro Taurasi che si esprime sulla dimensione orizzontale basata sulle morbidezze tipiche dell'areale.»

**Pierpaolo Sirch**

<b>Uve</b>	<b>Annata</b>	<b>Toponimo</b>	<b>Età delle viti</b>
Aglianico	2021	Fievo, comune di Taurasi	25 anni

### **Suoli**

Classica tipologia di suolo taurisino, tendenzialmente scuro e sciolto. Terreni profondi a tessitura moderatamente fine, alcanici, calcarei, originatisi.

### **Altitudine**

Da 320 a 360 metri sul livello del mare

### **Sistema di allevamento**

Cordone speronato

### **Vinificazione**

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio e legno per circa 2-3 settimane. Maturazione di circa 18 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura. Affinamento di minimo 9 mesi in bottiglia.

### **L'annata 2021**

L'inverno è stato caratterizzato da abbondanti piogge, specialmente nel mese di gennaio, con temperature miti che si sono mantenute circa un grado sopra le medie stagionali fino all'inizio di marzo. La primavera, invece, ha visto un andamento climatico piuttosto irregolare. Nella prima parte della stagione, le temperature sono calate significativamente, con nevicate ad alta quota e gelate nelle aree vallive, ritardando il germogliamento di circa una settimana rispetto ai tempi consueti.

La seconda metà di aprile e i mesi di maggio e giugno sono stati decisamente più caldi rispetto alla media, accompagnati da una distribuzione delle piogge atipica. Questo andamento, tuttavia, è stato favorevole per le fasi di fioritura e allegagione, che si sono concluse con un ritardo di circa una settimana rispetto alla media dell'ultimo decennio. L'estate è stata caratterizzata da importanti oscillazioni meteorologiche. Dopo un periodo iniziale di caldo intenso, a metà luglio le temperature sono calate bruscamente, accompagnate da precipitazioni temporalesche. Questa tregua è stata però di breve durata: da fine luglio fino a settembre, si sono susseguiti anticicloni di origine subsahariana, che hanno portato a un caldo intenso e afoso, con escursioni termiche ridotte e quasi totale assenza di piogge.

Queste condizioni hanno contribuito ad accelerare la maturazione zuccherina delle uve, recuperando il ritardo vegetativo iniziale e determinando una precoce invaiatura nelle principali aree viticole della regione. Anche l'autunno si è presentato all'insegna dell'imprevedibilità e dell'instabilità. Dopo un settembre dal carattere decisamente estivo, la prima decade di ottobre ha visto un marcato calo delle temperature e abbondanti precipitazioni, seguita da una seconda decade nuovamente calda e sostanzialmente asciutta. Le uve sono state raccolte il 28 ottobre 2021.

### **Gradazione**

14%

### **Denominazione**

Taurasi DOCG

### **Formato**

75cl

VAL. NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML		
Val. energetico	356,0 KJ	86,0 Kcal