



## TAURILIO D.O.C.

VINO ROSSO COLLI EUGANEI

### ANNO D'IMPIANTO

Dal 2005 al 2008

### ESPOSIZIONE

Sud/sud-est sul versante  
Nord dei Colli Euganei

### NATURA DEL TERRENO

Calcereo - siliceo

### TIPOLOGIA DI VITIGNI

Merlot 60% / Cabernet Franc 40%

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

### DENSITÀ E RESA IMPIANTO

4000 ceppi per ettaro / massimo 50 quintali

### EPOCA DI RACCOLTA

Terza decade di settembre

Il Taurilio risulta da un'accurata selezione delle migliori uve Merlot e Cabernet Franc, varietà tipiche dei territori compresi nel **Parco Regionale dei Colli Euganei**. La vocazione dei terreni marnosi ricchi di silicio e di calcare li rende particolarmente indicati per la coltivazione dei due classici vitigni bordolesi. Le uve vengono raccolte manualmente. Dopo una macerazione di circa due settimane il vino viene svinato e conservato in barriques francesi di primo passaggio per circa un anno. Imbottigliato riposa in cantina per un ulteriore anno.

Vino dal colore rubino vivace che si lascia attraversare dai raggi luminosi. Accostato al naso rivela una bella intensità di frutto, vibrante e carnoso, di prugna, di mora, marasca, menta, liquirizia con venature d'inchiostro e ginepro su una base piacevolmente minerale.

Il Taurilio si abbina perfettamente con piatti a base di carne, arrostiti, selvaggina e cacciagione, ma anche con formaggi di media stagionatura. Può essere gustato anche come calice da meditazione.