

BICENTO

IRPINIA CAMPI TAURASINI D.O.C.

NOME	NAME
BICENTO IRPINIA CAMPI TAURASINI D.O.C.	BICENTO IRPINIA CAMPI TAURASINI D.O.C.
DENOMINAZIONE	APPELLATION
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA	DENOMINATION OF ORIGIN CONTROLLED
REGIONE	REGION
CAMPANIA	CAMPANIA
UVAGGIO	GRAPE VARIETY
100% AGLIANICO DEI CAMPI TAURASINI	100% AGLIANICO OF TAURASI
ZONA DI PRODUZIONE	GROWING AREA
PATERNOPOLI (AV)	PATERNOPOLI (AV)
ALTITUDINE	ALTITUDE
500 MT S.L.M.	500 M.A.S.L.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	TRAINING SYSTEM
CONTROSPALLIERA A CORDONE SPERONATO	TRELLIS SYSTEM WITH SPURRED CORDON
COMPOSIZIONE DEL TERRENO	SOIL COMPOSITION
TERRENO DI NATURA VULCANICA	VOLCANIC SOIL
EPOCA DI VENDEMMIA	PERIOD OF HARVEST
FINE DI OTTOBRE	END OF OCTOBER
VINIFICAZIONE	WINEMAKING
LE UVE SONO RACCOLTE A MANO E ARRIVANO IN AZIENDA	THE GRAPES ARE HARVESTED BY HAND AND TRANSPORTED IN
TRASPORTATE IN PICCOLE CASSETTE DA 20 KG. SONO	SMALL BOXES OF 20 KG. THEY ARE SUBJECT TO LIGHT PRESSING,
SOTTOPOSTE A PIGIATURA E PRESSATURA E VENGONO MESSE	MACERATION FOR ABOUT 20 DAYS IN STEEL SILOS, WHICH ARE
A MACERARE PER CIRCA 20 GIORNI IN SILOS DI ACCIAIO INOX.	SUBJECT TO THE PROCESS OF ALCOHOLIC FERMENTATION. AT
DOVE SUBISCONO IL PROCESSO DI FERMENTAZIONE ALCOLICA.	THE END OF FERMENTATION, THE WINE IS SEPARATED FROM
AL TERMINE DELLA FERMENTAZIONE, IL VINO OTTENUTO VIENE	GRAPE SKINS AND REFINE IN NEW FRENCH OAK BARRELS OF 225
SEPARATO DALLE BUCCE E MESSO AD AFFINARE IN BARRIQUES	HL
NUOVE DI ROVERE FRANCESE DA 2.25 HL., PER UN PERIODO TRA I	FOR 12 TO 18 MONTHS
12 E I 18 MESI	
AFFINAMENTO	FINING
BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE DA 2.25 HL. DI PRIMO	FRENCH OAK BARREL FOR 18 MONTHS
PASSAGGIO PER UN PERIODO TRA I 12 E I 18 MESI	
ABBINAMENTI	FOOD MATCHING
PIETANZE A BASE DI CARNE ROSSA, SELVAGGINA, FORMAGGI	WINE GOES WITH RED MEAT DISHES, GAME, AGED CHEESES,
STAGIONATI, PIATTI ELABORATI A BASE DI SUGHI DI CARNE	DISHES
TEMPERATURA DI SERVIZIO	PREPARED WITH MEAT SAUCE
18° C	SERVING TEMPERATURE
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	WINE CHARACTERISTICS
IL VINO SI PRESENTA CONCENTRATO E VELLUTATO; AL PALATO È	THE WINE IS VERY CONCENTRATED. THE PALATE IS DENSE. ON
DENSO, CREMOSO, PIENO; AL NASO PRESENTA SENTORI DI FRUTTI	THE NOSE IT HAS AROMAS OF RIPE RED FRUITS, CHERRY, SPICE
ROSSI MATURI, SPEZIE E CILIEGIA MAIATICA DI TAURASI,	AND MAIATICA CHERRY. THE BARREL SUPPORTS THE AROMAS
LA BARRIQUE DA SUPPORTO ALL'AROMA SENZA PERÒ COPRIRLO	WITHOUT COVERING THEM



BICENTO

COSÌ CHIAMATO
PERCHÈ QUESTO VINO
PREZIOSO NASCE DA VITI
BICENTENARIE

THIS WINE IS CALLED
BICENTO BECAUSE IT WAS
BORN FROM 200 YEAR OLD
VINES. THE NAME BICENTO,
IN FACT, LITERALLY MEANS
TWICE 100

