

## CANTINA DEL TABURNO



A Dugenta, in via Nazionale 15, sorge un punto vendita della Cantina del Taburno del Consorzio Agrario Provinciale. La Cantina, punto di riferimento per la viticoltura della zona, negli ultimi venti anni si è impegnata particolarmente nella valorizzazione e nel miglioramento qualitativo di due tipi di vitigni, uno a bacca rossa, l' "Aglianico" e l'altro a bacca bianca, la "Falanghina", a cui in primavera è dedicata la "Sagra del vino Aglianico e Falanghina". Altri due vitigni a bacca bianca sono oggetto di attenzione da parte dell'azienda: la **Coda di Volpe** e il **Greco**.



### *Coda di Volpe*

Il colore è giallo paglierino, l'aroma delicato e complesso è decisamente fruttato. Al sapore è pieno ed equilibrato e presenta un finale persistente di frutta esotica ben matura.

### *Aglianico*

Il colore è rosso con i riflessi rubini. L'odore intenso è caratterizzato da note di frutti rossi, tabacco e pepe nero. Al gusto si presenta morbido dagli aromi speziati.



### *La Falangina*

Il colore è giallo paglierino intenso, l'odore fruttato ricorda l'ananas e la pera matura. Si presenta morbido al gusto e con un'elevata persistenza aromatica.