

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA

O C O N E

Via Monte - Loc. La Madonnella CP56 - 82030 Ponte (BN) - Tel. 0824 874040
Fax 0824 874328 - www.oconevini.it - info@oconevini.it

Anno di fondazione: 1910 - **Proprietà:** Agricola Del Monte srl

Fa il vino: Carmelo Ferrara - **Bottiglie prodotte:** 250.000 - **Ettari vitati di**

proprietà: 11 + 25 in affitto - **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su
prenotazione, rivolgersi a Luigi o Nicola Pastore - **Come arrivarci:** dalla SP
Caianello-Benevento uscire a Ponte e seguire le indicazioni per La Madonnella.

Arriva un nuovo vino bianco ad aggiungersi alla già ampia gamma dei vini aziendali. Si chiama Oca Bianca (e come altrimenti?), un'etichetta prodotta con mirate acquisizioni da vigne sulle colline del comune di Ponte, nel cuore del Sannio. Vale ricordare che dietro il marchio Agricola Del Monte ci sono uomini come Domenico Ocone (a rappresentare la terza generazione), Luigi Pastore (ora anche suo figlio Nicola) e Silvio Belfiore che con l'ausilio enologico di Carmelo Ferrara sono riusciti anche quest'anno a proporre sul mercato una produzione di ottimo livello.

AGLIANICO DEL TABURNO VIGNA PEZZA LA CORTE 2004



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Aglianico 100% - **Gr.** 13% - € 11 - **Bottiglie:** 6.000 - Granato compatto. Fine di fragolina di bosco e ribes rosso, tabacco e legno di rosa. Vigorosa fitezza tannica su corpo mediamente strutturato in cui è l'alcol che tenta di raddrizzare l'ago della bilancia. 9 mesi in barrique. Costine di agnello alle erbe.

TABURNO FALANGHINA VIGNA DEL MONACO 2007



Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Falanghina 100% - **Gr.** 13% - € 11 - **Bottiglie:** 6.000 - Quasi oro. Aromi floreali di buona finezza (ginestra e glicine) si accordano con quelli di cedro e susina. La vinificazione in legno ne arrotonda il gusto, saporito e lungo con ottimo sostegno acido. Lasagne con melanzane.

OCA BIANCA 2007



Tipologia: Bianco Igt - **Uve:** Fiano 85%, a.v. 15% - **Gr.** 13% - € 11 - **Bottiglie:** 6.000 - Dorato. Appetibile: mandorla fresca, fieno, bacche di rosa canina. Ricco di sapori, di media struttura e con ottima sponda acido-sapida. Inox. Calamari ripieni.

AGLIANICO DEL TABURNO 2004 - € 7 - Rubino chiaro. Profumi



contenuti di fiori essiccati, ciliegia e tabacco dolce. Gradevole spinta tannica protagonista. Chiude con nitore. 6 mesi di rovere. Pasta con salsiccia e funghi.

TABURNO PIEDIROSSO CALIDONIO 2007 - Piediroso 85%,



Aglianico 15% - € 22 - Rubino-violaceo. Frutta scura, ancora croccante, rosmarino ed erbe amare. Equilibrato e caldo; la vinificazione in rovere contribuisce al finale speziato e ne irrobustisce il corpo. Ossobuco con patate al forno.

TABURNO PIEDIROSSO 2007 - € 7 - Rubino chiaro. Piacevoli



fragranze di piccoli frutti rossi e geranio. Morbido, di buona acidità e irrefrenabile beva. Chiusura ammandorlata. Carne alla pizzaiola.

TABURNO FALANGHINA 2007 - € 7 - Paglierino. Al naso sentori



di pera kaiser e spunti agrumati. Equilibrato e tenuto brioso da decisa traccia sapida. Acciaio. Quiche di zucca.

TABURNO CODA DI VOLPE 2007 - € 7 - Dorato. Pienamente fruttato



all'olfatto: mela golden e susina gocciadoro. Di buon corpo, rilascia sapori ancora fruttati, di nocciola e pinolo. Cannolicchi gratinati.

TABURNO GRECO 2007 - € 7 - Paglierino. Spiccatamente floreale.



Semplice e fruttato al sorso. Scia agrumata. Vellutata di piselli.



2009

Associazione Italiana Sommelier