

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Associazione Italiana Sommelier

Ocone

Via Monte - Loc. La Madonnella - 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:** 12 + 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.

Giuseppe Ocone la fondò nel 1910. Oggi il vulcanico nipote, Domenico, ne condivide le sorti con Luigi Pastore e Silvio Belfiore: insieme, a partire dalla fine degli anni '90 diedero un grande impulso qualitativo alla produzione. In concomitanza dei festeggiamenti del centenario si è deciso di battezzare i vini della "linea classica", a partire dal millesimo 2010, con nomi ereditati dalle usanze imposte alle terre sannitiche dal dominio di Roma che arrivò a conquistare la zona di Ponte nel 290 a.C.

TABURNO FALANGHINA VIGNA DEL MONACO 2010



Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Falanghina 100% - **Gr.** 13% - € 9 - **Bottiglie:** 6.000 - Dorato lucente; colpisce sempre per la dolce sensazione avvolgente di fiori bianchi carnosi, confetto, susina e ananas. Setoso e goloso; né morbidezza né acidi né sali vincono la lotta: tutto è in equilibrio. Di più che buona lunghezza. Vinificato in rovere, matura in acciaio per almeno 4 mesi. Sashimi.

TABURNO PIEDIROSSO CALIDONIO 2010



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Piediroso 85%, Aglianico 15% - **Gr.** 13% - € 18 - **Bottiglie:** 4.000 - Rubino macchiante. Sa di mirtilli e visciole, peonia e accenni balsamici. Sfodera una bella stretta tannica corroborata da decisa freschezza ad osteggiare la quota alcolica. Non lunghissimo ma di buona pulizia. Vinificazione in rovere, poi 4 mesi in acciaio. Costine di agnello.

Oca Bianca 2010 - Fiano 85%, Coda di Volpe 10%, a.v. 5% - € 11



Paglierino. Tiglio e sambuco, mela stark e gesso. Approccio morbido incalzato da rilevante apporto acido. Chiude appena ammandorlato. Acciaio. Quiche ai porri.

TABURNO PIEDIROSSO PLUTONE 2010 - € 6



Rubino vivace, ricco di riflessi. Schiette e intense fragranze floreali e fruttate. Ben fatto, lievissima astringenza, ha sapori "rinfrescanti" di fragoline e arancia amara. Conclude presto ma succoso. In acciaio per 4 mesi. Speck croccante su crema di lenticchie.

TABURNO FALANGHINA FLORA 2010 - € 6



Paglierino sgargiante. Sorprende per piacevolezza al naso con profumi di fiorellini bianchi, cipria, kumquat, gocciadoro e paglia. Levigato e scorrevole al gusto, di ottima soddisfazione finale, citrino e sapido. Acciaio. Prosciutto e fichi.

AGLIANICO DEL TABURNO DIOMEDE 2006 - € 13



Rubino sfumato di granato. Il naso è un tripudio di note fruttate e speziate: amarene e mirtilli, pepe nero e noce moscata. Corposo e di buona struttura, ha tannicità agguerrita. 9 mesi in rovere, il resto in bottiglia. Spezzatino di vitello al timo.

TABURNO GRECO GIANO 2010 - € 6



Sprazzi verdi. Mela renetta, nocciole e agrumi. Scintillii salini tratteggiano piacevolmente il gusto; ancora agrumi in scia. Acciaio. Involtini di pesce spada.

TABURNO CODA DI VOLPE CERERE 2010 - € 6



Paglierino luminoso. Mela golden, tiglio e sfumature erbacee. Di buon corpo, spiccata freschezza; breve con finale sapido. Acciaio. Polenta frita.