




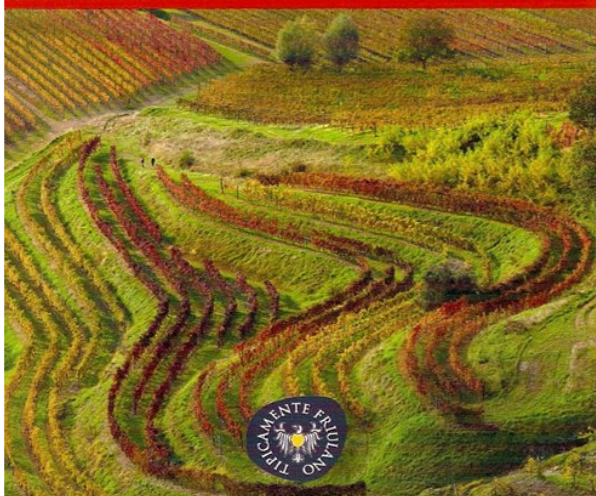
Touring Editore

MARIO BUSSO LUIGI CREMONA
VINIBUONI
d'Italia

2012

L'UNICA GUIDA AI VINI DA VITIGNI AUTOCTONI
CON LE MIGLIORI AZIENDE IN ITALIA E ISTRIA

Nuova sezione spumanti metodo classico a cura di  Onav



Campania 621

Ocone Agricola del Monte

Località La Madonnella

Via Monte

82030 Ponte (BN)

Tel. 0824 874040

Fax 0824 874328

info@oconevini.it

www.oconevini.it

Bottiglie: 250.000

Vitigni autoctoni coltivati:

Aglianico, Falanghina,

Coda di Volpe, Fiano,

Greco, Piediroso

Da più di un secolo la famiglia Ocone crede nel valore di queste terre e lavora per il loro progresso senza smettere di rinnovarsi, anche nell'immagine, come mostra la nuova Linea Classica abbinata alle divinità della mitologia romana. I vini assaggiati sono un tripudio di eccellenza. Dei due Aglianico vince il Diomede: ampio e potente, con toni freschi di frutta rossa e note complesse di buccia d'arancia, cannella e chiodi di garofano. Lo segue Apollo, fruttato e balsamico, fine e armonico nei toni di legno. Bellissime sorprese riservano i bianchi: impeccabili sia la Falanghina, agrumata e balsamica, che il Greco, fine e persistente, con note di frutta candita. Non dimentichiamo la Coda di Volpe: ginestra, erbe fresche e frutta tropicale.

	Aglianico del Taburno Doc Diomede 2006	★★★★		€ 16-18
	Aglianico del Taburno Doc Apollo 2006	★★★		€ 7-9
	Taburno Doc Falanghina Vigna del Monaco 2010	★★★		€ 10-12
	Taburno Doc Greco Giano 2010	★★★		€ 7-9
	Taburno Doc Coda di Volpe Cerere 2010	★★		€ 7-9