

MILLE
NOVE
CENTO
DIECI

LINEA SUPERIORE

via S. Benedetto, 93
82030 PONTE
Benevento - Italia

TEL. +39 (0) 824 874878
email: info@ocone vini.it

VIGNA DEL MONACO

TABURNO FALANGHINA DEL SANNIO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno principale:

Falanghina al 100% allevato a spalliera (Guyot) in un vigneto singolo della superficie di circa 1ha posto a 400 mslm in comune di Ponte, in un area collinare esposta a sud-ovest, su terreno a ciglioni con sistemazione a girappoggio. La roccia madre tufacea, in parte affiorante, ha generato un terreno di medio impasto, tendente a sciolto, che ha mostrato negli anni la sua alta vocazione viticola. La scarsa fertilità unitamente all'età del vigneto garantiscono una bassa resa di 50q/ha.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è fine e intenso con profumi floreali di sambuco e biancospino, fruttati di albicocche mature, banane e impreziosito da note balsamiche. In bocca l'ingresso è fresco e sapido, mostrando equilibrio e buona struttura, corpo ampio e persistente con leggero retrogusto amaro tipico del vitigno.

Vendemmia e vinificazione:

Le uve diraspate, con chicchi ancora integri, vengono poste in contenitore di acciaio per una breve macerazione pellicolare (5°C), cui segue una pressatura soffice e la fermentazione a temperatura controllata mantenuta a 15°C per una lenta trasformazione degli zuccheri e la salvaguardia degli aromi primari. La svinatura avviene in contenitore di acciaio e il vino viene conservato nelle sue fecce fini e sottoposto a bâtonnage settimanale per almeno 2 mesi. Dopo l'illimpimento naturale, sosta per 5 mesi in barrique per poi essere imbottigliato e completare così l'affinamento.

Abbinamento:

Primi piatti con condimenti vegetali o di pesce, secondi di pesce, carni bianche, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio:

Servire a 10°/12°C



JAMES SUCKLING.COM



SANNIO VIGNA DEL MONACO
OCONE FALANGHINA DEL

2017

This is well composed and has a racy thread through a lemony-pasty core. A little chewy at the finish. Drink now.



2019 - James Suckling 88/100

2019 - Guida Vitae Ais **ttt**

2018 - I vini di Veronelli **★ ★**

2018 - James Suckling 90/100

PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITA'	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
1060AFB01	VIGNA DEL MONACO TABURNO FALANGHINA DEL SANNIO DOP	13,5°	75 cl	28,5	7,5	1,33	8051166520200
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA DISTESA)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONI (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA (CM)	
6	8051166520057	17X25X31		9 STRATI DA 11 CARTONI		165	