via S. Benedetto, 93
82030 PONTE
Benevento - Italia

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

VINI OCONE
PONTE-BENEVENTO
1910

LINEA STORICA

DIOMEDE

Aglianico del Taburno
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno principale:

Aglianico al 100% allevato a spalliera in impianti su diversi vigneti selezionati da lunga esperienza, posti a 300/400 mslm, nelle aree vitate collinari della sottozona Taburno prossime al comune di Ponte, su terreni tendenzialmente calcarei di origine alluvionale. La densità di impianto è di 3500 ceppi /ha con una produzione d'uva per ceppo di 2,0 kg per una media produttiva di 70q/ha.

Caratteristiche:

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso presenta un delicato sentore di frutta rossa, ciliegie e piccoli frutti, accompagnato da un leggero profumo di vaniglia. Di corpo pieno e armonico, mostra una componente tannica evoluta con una leggera astringenza, grazie all'utilizzo del legno e della sua tostatura. Di gusto morbido e complesso con un finale persistente; è un vino adatto all'invecchiamento dove si possono apprezzare i sentori terziari, quali spaziature e cacciagione.

Vendemmia e vinificazione:

Raccolta manuale in cassette a fine ottobre, pigiadiraspatura delle uve, fermentazione e macerazione per 20 giorni. Estrazione mediante délestage e rimontaggio alternati, svinatura, pressatura soffice e breve conservazione del vino su fecce fini in attesa del completamento della malolattica. Trasferimento del vino in barrique di secondo passaggio e affinamento finale in tonneaux per un totale di 12 mesi. Travaso in serbatoio di acciaio per ulteriore evoluzione, successivo imbottigliamento e conservazione in cataste per oltre 2 anni.

Abbinamento:

Zuppe come la tradizionale minestra maritata della cucina sannita, carni ai ferri e in umido, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

Servire a 18°/20°C.

disponibile anche in formato da lt.1,5
in elegante astuccio litografato in cartone

JAMESSUCKLING.COM

92 PTS.

OCONE AGLIANICO DEL TABURNO DIOMEDE 2011

Raspberry and cherry aromas with hints of fresh flowers. Medium to full body, firm and chewy tannins and a fresh, vivid finish. Great fun to taste. Drink now.

DOCG

2019 - *James Suckling* ***92/100***
2019 - *Guida Vitae AIS* ♀♀
2019 - *I vini di Veronelli* ★★★
2018 - *I vini di Veronelli* ★★★
2018 - *James Suckling* ***92/100***
2017 - *Guida Vitae AIS* ♀♀♀

PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITA'	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
1091AFB01	DIOMEDE AGLIANICO DEL TABURNO DOCG CL.75	13,5°	75 cl	299	83	1,38	8051166520088
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA CORICATA)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONI (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA (CM)
6	8051166520231	17X25X31		9 STRATI DA 11 CARTONI			165