



Aglianico del Taburno Anastasi 2006 Ocone

VIN ROUGE - ITALIE, CAMPANIE - CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Commentaires

Ce vin provient d'une sélection des meilleures et plus vieilles vignes du cépage aglianico, situées sur des sols argilo-calcaires dans les collines de Ponte et de Sannio, en exposition sud-ouest, de 200 à 400 mètre d'altitude. L'aglianico est certainement le plus ancien et réputé des cépages du sud de l'Italie, et cette cuvée de prestige du domaine Ocone rend justice à ce cépage : Anastasi signifie "le début d'un nouveau chemin", car il s'agit en effet d'une nouvelle cuvée, dont 2006 est le premier millésime, commercialisé à la fin 2010 pour fêter le centenaire du domaine.

Millésime

Un printemps tempéré, un été sec et chaud, des vents bienvenus pour réguler les températures ont permis une excellente maturation du raisin jusqu'aux vendanges, en retenant des niveaux d'acidité très satisfaisants. Un très bon millésime dans le sud de l'Italie.

Vendanges fin septembre 2006

Cépage : 95% Aglianico, 5% piedirosso

Appellation : Aglianico del Taburno

Vinification

Les vendanges sont exclusivement manuelles. Les raisins sont égrappés, le pressurage est très lent, la volonté est d'extraire le moins possible. La fermentation alcoolique commence au bout de 24 à 36 heures grâce aux seules levures indigènes.

Fermentation alcoolique et malolactique : en barriques, après 30 jours de macération (pas de bois neuf).

Elevage: 3 mois dans les barriques où a eu lieu la fermentation, puis 2 ans en cuves inox.

Vieillessement : 24 mois en bouteille avant commercialisation.

Mise en bouteille : sans filtration à la fin de 2008

Production totale: 4000 bouteilles

Alcool : 13%

Note de dégustation

Une robe rubis sombre, un nez de prunes, de terre fraîche et d'épices, très intense et précis. La bouche est dense, profonde, de grand volume, avec un fruit plein de sève et de vitalité, des tanins croquants et un soupçon de bois en finale, qui s'intégrera vite. A servir sur des viandes rouges, des marinades ou des grillades.

Température de service : 16-18°C

A boire entre : 2011 et 2022