



Aglianico del Taburno Apollo 2006 Ocone

VIN ROUGE - ITALIE, CAMPANIE - CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Commentaires

Ce vin provient de quatre hectares de vignes et d'achat de raisins, le tout provenant de vignes situées sur terrains à dominante calcaire 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 l'interprétation qu'en offre le domaine Ocone saura surprendre par son amabilité et son caractère avenant, sans pour autant renier ses origines. La cuvée Apollo fait référence à Apollon, le dieu de la poésie, qui s'exprime dans ce vin rouge !

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 : Aglianico

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 grands foudres de bois

Elevage: un an en cuves inox, puis 6 mois en barriques (pas de bois neuf).

Vieillessement : 15 mois en bouteille avant commercialisation.

Mise en bouteille : sans filtration à la fin de 2008

Production totale: 35000 bouteilles

Alcool : 12,5%

Note de dégustation

Une robe rubis sombre, des notes de mûre, de violette, de myrtille et de cassis, augmentées d'un soupçon de vanille. La bouche est charnue, le fruit présent, assagi et terrien, l'ensemble équilibré et savoureux. C'est un vin très digeste, qui ne se montre ni chaleureux ni extrait. Il conviendra bien à des viandes rouges, des plats de cèpes ou des légumes farcis.

Température de service : 16-18°C

A boire entre : 2011 et 2016