



Fiano Beneventano Oca Bianca 2010 Ocone

VIN BLANC - ITALIE, CAMPANIE - CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Commentaires

Ce vin provient d'un petit vignoble sur des sols calcaires dans les collines de Ponte et de Sannio, en exposition ouest, à 350 mètres d'altitude. Il est vinifié dans le plus strict respect de la qualité et des normes bio : Ocone est membre de l'association italienne pour l'agriculture biologique (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica). Les engrais sont naturels, aucun pesticide, produit de synthèse ou additif n'est utilisé ni à la vigne ni en cave, ce qui est encore très rare dans le sud de l'Italie. Le Fiano est originaire de la région de Sannio, où ce cépage est très adapté au climat et au terroir, produisant des raisins sains et équilibrés, en terme de concentration en sucre et d'équilibre entre les polyphénols et une acidité importante.

Millésime 2010

Un hiver et un printemps très pluvieux ont permis de reconstituer les réserves en eau. Juin est chaud, assurant une bonne croissance de la vigne, et juillet plutôt frais. Août est très chaud mais avec des nuits très fraîches, garantie d'une palette aromatique complexe et d'acidités importantes. Des vendanges saines, avec des raisins d'excellente qualité arrivent assez tard, courant octobre.

Vendanges début octobre 2010

Cépages : Fiano 85%, Coda di Volpe 10%, Vernaccia 5%

Appellation : IGT Beneventano

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, après une courte macération.

Fermentation alcoolique et malolactique : en cuves inox.

Élevage : 6 mois en cuves inox

Mise en bouteille : à la fin du printemps 2011

Production totale : 5000 bouteilles

Alcool : 13%

Note de dégustation : Oca Bianca présente une robe or paille assez soutenue, des notes florales et de fruits mûrs. La bouche se montre charnue, intense et structurée, avec une trame droite, du gras et un caractère bien sec, et des saveurs de pêche et de poire blanche bien mûre. Il mérite un poisson de mer ou une volaille, voire un fromage crémeux.

Température de service : 10-12°C

A boire entre : 2011 et 2018