



Taburno Falanghina Flora 2010 Ocone

VIN BLANC - ITALIE, CAMPANIE - CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Commentaires

Ce vin provient d'une vigne de 2 hectares, augmenté d'achat de raisins, le tout en provenance de sols de tuf et de calcaire dans les collines de Ponte et de Sannio, en exposition sud-ouest, de 200 à 400 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. La Falanghina fait partie de ces très vieux cépages de Campanie, auquel le domaine Ocone apporte ses lettres de noblesse.

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

Cépage : Falanghina

Appellation : Taburno Falanghina

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.

Elevage : 6 mois en cuves inox

Mise en bouteille : au printemps 2011

Production totale : 90000 bouteilles

Alcool : 12,5%

Note de dégustation : La Falanghina présente une robe or très pâle, des fines notes citronnées et exotiques au nez. La bouche est franche et vive, soutenue par une excellente acidité qui se prolonge jusque dans une finale salivante. Ce vin convient parfaitement aux antipasti de la mer, aux ceviches ou carpaccio de poisson, ou aux salades et fromages de chèvre. Température de service : 10-12°C

A boire entre : 2011 et 2016