



Taburno Falanghina Vigna del Monaco 2010 Ocone

VIN BLANC - ITALIE, CAMPANIE - CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Commentaires

Ce vin provient d'une vigne de 1 hectare, sur des sols de tuf et de calcaire dans les collines de Ponte et de Sannio, en exposition ouest, à 450 mètres d'altitude, au-dessus des autres vignobles. 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 et qui trouve dans ce vin une de ses plus grandes expressions.

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 foudres tronconiques en bois.

Élevage : 6 mois en cuves inox

Mise en bouteille : à la fin du printemps 2011

Production totale : 6000 bouteilles

Alcool : 12,5%

Note de dégustation : Vigna del Monaco présente une robe or dorée, des notes d'abricot mûr et d'épices au nez. Tout en finesse, juteuse et racée, mais toujours empreinte d'une grande tension minérale, la bouche offre un profil précis et savoureux, et une finale saline. Ce vin mérite un poisson noble, ou même une volaille, et conviendra bien aux plats comprenant des agrumes confits.

Température de service : 10-12°C

A boire entre : 2011 et 2018