



## Taburno Piediroso 2009 Ocone

**VIN ROUGE - 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 terrains à dominante crayeuse 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. Le Piediroso fait partie de ces vieux cépages autochtones du sud de l'Italie, dont le caractère rustique est très habilement dompté dans ce vin par le savoir-faire de Ocone.

### Millésime

Un printemps assez frais et pluvieux a permis à la vigne de supporter les fortes chaleurs du début de l'été 2009. Si juin et juillet furent très chauds, août a connu un temps plus mitigé. Le paramètre de l'altitude était essentiel pour permettre d'apporter un peu de fraîcheur aux vignes et de préserver les acidités. Comme souvent, les cépages autochtones s'en sortent beaucoup mieux que les autres dans ce type d'année...

**Vendanges** fin septembre 2009

**Cépage** : Piediroso

**Appellation** : Taburno Piediroso

**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 cuves inox.

**Elevage**: 6 mois en cuves inox

**Mise en bouteille** : sans filtration à l'été 2010

**Production totale**: 25000 bouteilles

**Alcool** : 12,5%

**Note de dégustation** : Le vieux cépage Piediroso se distingue par ses notes intenses de fruits rouges, à dominante de cerise, avec un caractère frais et acidulé. Sa bouche ample et suave séduit par son équilibre et sa fraîcheur. Il sera à son aise avec des charcuteries, une cuisine méditerranéenne telle que farcis, pizzas, plats de pâtes. Température de service : 15-16°C - attention à le servir un peu frais.

**A boire entre** : 2011 et 2016

