

Taburno Piediroso 2010 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 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 fin septembre 2010

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.

Élevage: 6 mois en cuves inox

Mise en bouteille : sans filtration en juillet 2011

Production totale: 25000 bouteilles

Alcool : 12,5%

Note de dégustation : Le vieux cépage Piediroso ("au pied rouge") 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

