ACQUISTATO IL .....

Aglianico Del Taburno DOCG Vigna Pezza la Corte 2014

Un rosso di rara efficacia espressiva

Il Vigna Pezza la Corte Aglianico del Taburno DOCG è la sintesi perfetta delle due anime di Ocone Vini: rispetto per la memoria armonizzato con ricerca e innovazione. Un lavoro costante e fruttuoso, che in questo rosso trova preciso compimento. La vendemmia manuale, tardiva, consente alle uve di raggiungere un grado di maturazione di ampia espressività, mentre il riposo in barrique contribuisce a delineare una struttura morbida e articolata. Che cosa offre il Vigna Pezza la Corte Aglianico del Taburno DOCG? Veste il calice di un rosso rubino intenso e carico, carico di promesse. Il bouquet è ampio, con echi di frutti rossi e cenni di tabacco e vaniglia. All'assaggio i tannini evoluti ed eleganti accompagnano lo schiudersi di sapori ben equilibrati, con finale lungo e persistente. L'accostamento migliore a tavola? Con i formaggi stagionati crea conturbanti armonie.

Ocone Vini rappresenta una costante ricerca, che si muove sul filo sottile che unisce tradizione e innovazione. Un brand storico, che vede la luce a inizio secolo nelle cantine storiche di Ponte, a pochi passi dalla stazione ferroviaria. Centro propulsore delle attività agricole di zona, Ocone Vini si impegna sin dai primi anni a portare avanti un discorso articolato sul vino e sulla vinificazione indissolubilmente legati al territorio. Una storia dai toni romantici, che vede la passione di una famiglia intera passare il testimone di generazione in generazione. Poco meno di un anno fa, nel 2018, Ocone Vini passa alla società Euvitis 21: una transizione che ha tenuto conto rispettosamente del patrimonio vitivinicolo della tradizione, riuscendo a portare avanti senza alcun tentettamento né deviazione un discorso sul vino iniziato più di cent'anni fa. Ocone Vini è un punto di riferimento per gli appassionati, e continuerà a esserlo a lungo. Vini così, d'altra parte, è difficile trovarli altrove.

La Vigna

Terreno	Calcareo con struttura ricca di scheletro
Esposizione	Sud,300m s.l.m
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	3.800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 10 anni da oggi
Abbinamento	Formaggi stagionati

Vinificazione Raccolta manuale in cassette a fine ottobre, diraspatura delle uve, fermentazione e macerazione per 2 settimane. L'estrazione degli aromi primari e della componente fenolica è garantita da vari cicli di rimontaggio seguiti da una fase di macerazione post fermentativa. Alla svinatura segue la pressatura soffice delle vinacce e l'immediato frasferimento del vino in serbatoio per effettuare la malolattica. Il vino arricchito della sua componente estrattiva è così pronto per l'evoluzione successiva in legno (barrique francese per 9 mesi) e vasca in acciaio dove sosta in vista dell'imbottigliamento e lungo affinamento in cataste.

Sensazioni Colore rosso rubino, intenso e carico. Al gusto è molto concentrato, morbido e armonico. Mostra una componente tannica evoluta ed elegante. L'ingresso in bocca risulta ampio e appagante, con tannini fitti e dolci con finale lungo e persistente. Al naso presenta un delicato sentore di frutta rossa, ciliegie e more, accompagnato da profumo di tabacco con delicate note di vaniglia.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821