



ACQUISTATO IL

Diomede Aglianico del Taburno DOCG

2016

Un Aglianico che racchiude in sé tutta la magia del territorio



Svinando®

Diomede è uno dei vini storici dell'enologia campana: aglianico al 100% vinificato in botte grande con un breve passaggio in barrique per dare morbidezza ed eleganza. Si presenta con un colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso sentori di frutti rossi e fiori come viola e rosa sono accompagnati da note di cioccolato e vaniglia. In bocca il sorso è morbido, persistente, molto elegante. Sicuramente è un vino adatto all'invecchiamento.

Situata a Ponte, nel cuore della sottozona del Taburno DOCG, uno dei territori più vocati alla viticoltura del sud Italia, Ocone 1910 rappresenta l'espressione del territorio campano, producendo infatti solo vitigni autoctoni con diverse tecniche di lavorazione per soddisfare ogni tipo di palato. L'attenzione a ogni dettaglio, come la rivisitazione dell'etichetta di Diomede, è imprescindibile per raggiungere i più alti livelli di qualità e professionalità.

La Vigna

Terreno	Calcereo, con presenza di argilla e sabbia in piccole percentuali
Esposizione	Sud-ovest, 400m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 15 anni da oggi

Abbinamento Carne rossa

Vinificazione Vendemmia delle uve a fine ottobre, fermentazione con macerazione di venti giorni. Maturazione in barrique di secondo passaggio per 4 mesi seguiti da maturazione in botti grandi per altri 8 mesi. Affinamento in bottiglia di un anno.

Sensazioni Sentori di frutta rossa accompagnati da delicate note floreali di viola e rosa, in bocca il sorso è avvolgente e spiccano sentori tostati insieme a tabacco e cioccolato. Buona persistenza nel finale che rende il vino completo e piacevole.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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