

MILLE
NOVE
CENTO
DIECI

via S. Benedetto, 93
82030 PONTE
Benevento - Italia

TEL. +39 (0) 824 874878
email: info@ocone vini.it
www.ocone vini.it

VIGNA DEL MONACO

Taburno Falanghina del Sannio

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno principale:

Falanghina al 100% allevato a spalliera (Guyot) in un vigneto singolo della superficie di circa 1ha posto a 400mslm (cru aziendale) in comune di Ponte, in un area collinare esposta a sud -ovest, su terreno a ciglioni con sistemazione a girappoggio. La roccia madre tufacea, in parte affiorante, ha generato un terreno di medio impasto, tendente a sciolto, che ha mostrato negli anni la sua alta vocazione viticola. La scarsa fertilità unitamente all'età del vigneto garantiscono una bassa resa di 50q/ha.

Caratteristiche:

Il colore appare giallo paglierino con riflessi dorati, al naso è fine e intenso con profumi floreali di sambuco e biancospino, fruttati di albicocche mature, banane e impreziosito da note balsamiche. In bocca l'ingresso è fresco e sapido, mostrando equilibrio e buona struttura, corpo ampio e persistente con leggero retrogusto amaro tipico del vitigno.

Vendemmia e vinificazione:

Le uve diraspate, con chicchi ancora integri, vengono poste in contenitore di acciaio per una breve macerazione pellicolare (5°C), cui segue una pressatura soffice e la fermentazione a temperatura controllata mantenuta a 15°C per una lenta trasformazione degli zuccheri e la salvaguardia degli aromi primari. La svinatura avviene in contenitore di acciaio e il vino viene conservato nelle sue fecce fini e sottoposto a bâtonnage settimanale per almeno 2 mesi. Dopo l'illimpidimento naturale, sosta per almeno 3 mesi in attesa dell'imbottigliamento e l'affinamento in cataste.

Temperatura di servizio:

Servire a 10°/12°C.

Abbinamento:

Primi piatti con condimenti vegetali o di pesce, secondi di pesce, carni bianche, formaggi di media stagionatura.



PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITA'	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
1060AFB01	VIGNA DEL MONACO TABURNO FALANGHINA DEL SANNIO DOP	13,5°	75 cl	28,5	7,5	1,33	8051166520057
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA DISTESA)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONI (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA (CM)	
6	8051166520057	17X25X31		9 STRATI DA 11 CARTONI		165	