

<i>Produttore</i>	Az. Agricola Monte Soc. Agricola r.l.
<i>Enologo</i>	Carmine Ferrara
<i>Zona di Produzione</i>	Taburno, colline del comune di Ponte, altitudine 200 - 400 mt slm
<i>Terreno</i>	Prevalentemente calcareo e argilloso
<i>Vitigno</i>	Aglianico 100%
<i>Resa per Ettaro</i>	70q.li
<i>Vendemmia</i>	Fine ottobre, raccolta manuale in cassette
<i>Vinificazione</i>	La fermentazione alcolica avviene in tini di legno grandi. Malolattica indotta per la durata di 10 giorni
<i>Gradazione</i>	13.5%
	Affinamento in barrique di rovere francese, per 12 mesi, lenta la maturazione in acciaio prima di andare in bottiglia, dove rimane tranquillo ad affinare per un lungo tempo.
<i>Caratteristiche e Affinamento</i>	Diomede è di colore rosso rubino, ottima la concentrazione netta e marcata sull'unghia. Al naso intenso e fine, presentando un mix di profumi che ricordano i piccoli frutti rossi con netto richiamo ai mirtilli. In bocca risulta coerente con le precedenti caratteristiche olfattive, amplificate da una struttura potente.
	Giusti abbinamenti con pietanze di carne.

# DIOMEDE

## Aglianico del Taburno

Denominazione di origine Controllata e Garantita

<i>Producer</i>	Az. Agricola Monte Soc. Agricola r.l.
<i>Enologist</i>	Carmine Ferrara
<i>Production Zone</i>	Taburno mount, of Ponte, Sannio, Campania Region, altitude 200 - 400 msl
<i>Terroir, soil</i>	Predominantly limestone and clay
<i>Varietal grape</i>	Aglianico 100%
<i>Grape yield</i>	70q.li hectare
<i>Harvest</i>	The end of october, manual harvest in cases
<i>Vinification</i>	Maceration at a controlled temperature
<i>Alcool</i>	13.5%
	After malolactic fermentation aging in french oak barrels for 12 months, the slow maturation in steel before going into the bottle, where it remains quiet and refined for a long time.
<i>Characteristic and affinament</i>	Diomede, intense ruby red in colour with excellent concentration Intense and refined perfumes with strong berry notes - predominantly blueberry. Its palate is similar to its bouquet and amplified by a powerful structure - refined tannins and very good balance between oak and fruit.
	Right combinations with meat dishes.

