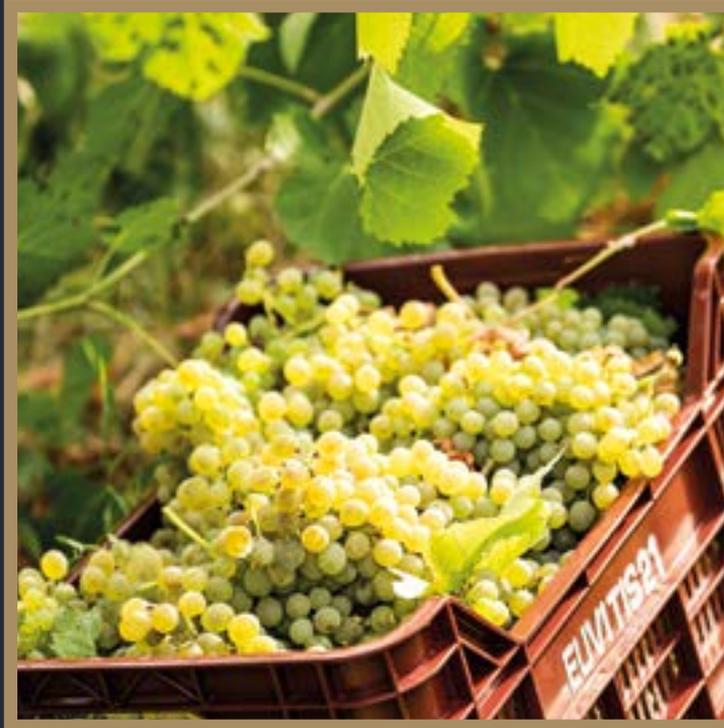



OCONE
—1910—
I Vini del Sannio



EUVITIS®
AGRICOLTURA TERRITORIO SVILUPPO

Tradizione, tecnologia, qualità e sostenibilità.



Ieri, oggi, domani.

“C'è una storia nella vita di tutti gli uomini” diceva William Shakespeare e a volte da quella storia può nascere una nuova che si armonizza con il presente senza tradire i valori della tradizione. Nello stesso identico modo, ogni bottiglia ha la sua storia, il suo modo di raccontarla e il suo modo di condividerla.

È la storia di un territorio, che si esprime per il tramite delle sue uve e delle abilità laboriose di uomini che le hanno coltivate trasformandole in un vero e proprio messaggio sensoriale in grado di evocare la profondità delle loro conoscenze e la tenacia della loro passione. È la storia di un territorio che vive alle pendici del Monte Taburno, nel profondo cuore del Sannio, lì dove s'incontrano e convivono tutte le condizioni climatiche più propizie alla maturazione delle uve, una storia che merita di essere raccontata e che la nostra cantina, ormai da oltre un secolo, racconta e condivide con i molti estimatori dei propri vini. Ma per farlo nel migliore modo possibile, impegno, passione e



tradizione possono non bastare se non veicolate attraverso la modernità tecnologica e l'efficienza aziendale, elementi indispensabili per rendere possibile quell'insieme di valori che definiscono la qualità dei nostri vini. È in omaggio a questa consapevolezza che la cantina fondata nel lontano 1910 continua ad avere il suo antico e originario successo coniugando nel migliore modo possibile gli elementi della tradizione con i criteri più evoluti della moderna tecnologia vitivinicola.

Nell'anno 2018, in un contesto di mercato profondamente cambiato e caratterizzato dall'elevata competitività, si realizza una tappa destinata a rivelarsi fondamentale nella storia della cantina: l'acquisizione da parte di Euvitis21, Agricoltua, Territorio e Sviluppo. Già nella denominazione aziendale, la nuova proprietà rimarca la scelta di campo alla base dell'iniziativa imprenditoriale: sviluppare in chiave moderna e dinamica una realtà produttiva di grande potenzialità, nel rispetto di una identità territoriale fortemente riconoscibile.

Il concetto di territorialità insieme al rispetto della tradizione si armonizzano come priorità centrali delle nuove dinamiche aziendali, ispirando sia il processo di rinnovamento che la quotidiana attività produttiva. Il territorio è alla base del rapporto indissolubile tra la cantina e i conferitori locali i cui vigneti, posti alle pendici del Taburno, ne sono i più autorevoli e diretti interpreti. La predilezione verso i vitigni autoctoni distingue la nostra produzione e permette ai nostri vini di esprimere al meglio le caratteristiche derivanti dalla natura argilloso-calcareo dei terreni e dalle favorevolissime condizioni del microclima locale. L'intima sinergia che si sviluppa per il tramite del costante dialogo con i viticoltori del luogo sulla gestione agronomica dei vigneti accompagna l'intero percorso produttivo che va "dalla vigna alla cantina" trovando il suo epilogo più congeniale nelle moderne tecniche di vinificazione e affinamento. Resta invariato il sistema di raccolta manuale delle uve in cassette, un tempo trasportate in cantina con la tradizionale Ape a tre ruote.





Sostenibilità ambientale, economica e sociale.

L'approccio moderno alla produzione vitivinicola è fortemente ispirato ai concetti di sostenibilità. EUVITIS 21 ha fatto propria tale filosofia che non si limita al solo contenimento dell'impatto ambientale, ma punta alla programmazione delle attività con l'obiettivo di raggiungere tale risultato nel rispetto dei principi di una sana gestione economica dell'impresa e del fattore umano che ne costituiscono la miglior garanzia di durata nel tempo. La sostenibilità ambientale passa dal rapporto coi conferitori, i cui vigneti, distribuiti a poca distanza dalla cantina, sono gestiti nel rispetto delle buone pratiche agronomiche. Ruolo fondamentale è attribuito alla salvaguardia della biodiversità ampelografica del territorio DOCG, lì dove la cantina sostiene la coltivazione di vitigni minori autoctoni quali piedirosso e coda di volpe, altrimenti soggetti ad abbandono. Si completa dotando lo stabilimento di trasformazione di una miglior pianificazione del bilancio idrico aziendale, di una capacità autonoma di produzione

energetica e di controllo dei reflui, puntando anche nella fase di confezionamento e trasporto, al contenimento della CO₂ emessa.

Questi concetti hanno ispirato l'impegno dedicato alla trasformazione della cantina da luogo di semplice produzione del vino in luogo emozionale capace di coinvolgere un consumatore sempre più preparato e alla ricerca di esperienze da vivere in prima persona. Un progetto che si completa con la realizzazione di camere per il pernottamento e di una elegante vineria dove ogni bicchiere di vino potrà nel migliore dei modi raccontare la sua storia, i suoi segreti, i suoi valori.

Ai nostri clienti si riserva una doppia attenzione basata sul porre in essere le migliori condizioni per apprezzare in azienda la qualità dei vini proposti, in abbinamento alla cucina e ai prodotti alimentari locali, sia offrendo soluzioni di ospitalità che consentono di vivere a pieno il territorio del Taburno.



*Il vino è assolutamente questione di cultura,
ogni bottiglia ha la sua storia e vale la pena di ascoltarla.*



La raccolta manuale delle uve ci consente di portare in pigiatura grappoli con gli acini integri. Questo permette di conservare ed estrarre solamente in fermentazione gli aromi contenuti nella buccia, evitando inoltre l'anticipo di fermentazione e l'ossidazione del succo.

La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata per condurla in condizioni ideali. Al termine segue la svinatura: il vino nuovo viene separato dalle vinacce fermentate, scaricate dai serbatoi direttamente all'esterno per evitare inquinamenti in cantina.



LINEA CLASSICA



Per ricordare la tradizione vitivinicola del nostro territorio, i vini della linea classica vengono identificati con nomi di origine greca e romana che rimandano alle antiche divinità di queste culture e al simbolismo spirituale legato al vino. I vini si caratterizzano per essere tutti espressione del vitigno puro al 100%. Il processo di vinificazione in acciaio ricerca la pulizia del gusto e l'essenza del frutto di ogni singolo vitigno.





Di notevole importanza la produzione di vini bianchi, che vede primeggiare indubbiamente la Falanghina, vitigno antichissimo a bacca bianca che, nato dal Taburno, ha fatto la storia di questo territorio.

Questo vitigno principe della DOC Falanghina Sannio è in grado di regalare eleganti e delicati profumi floreali a giusta maturazione, ne è la dimostrazione il vino con etichetta **Diana**. In **Vigna del Monaco** prodotta con uve da raccolta tardiva, ritroviamo note di miele e mela golden.



LINEA STORICA



VINI
OCONE
PONTE-BENEVENTO
1910

Con la linea storica, si è voluto sottolineare la lunga tradizione che la nostra cantina ha con la viticoltura di questa zona ad alta vocazione sin dagli inizi del secolo scorso.

Il bel manifesto in stile Liberty che ad inizio secolo la famiglia Ocone fece realizzare per pubblicizzare i propri vini, è stato fonte di ispirazione per le attuali etichette Bozzovich, autore del disegno originale.

I vini Bozzovich sono derivati dai vitigni tipici del territorio beneventano.



Diomede e Calidonio: sono due nomi e icone della città di Benevento. Ad essi sono legati l'Aglianico ed il Piediroso. Già nelle prime guide vini di trenta e più anni fa questi nomi erano presenti con le etichette Ocone tra i primi esempi nel Sannio di vino di alta qualità.

Bozzovich Nero blend di Aglianico e Piediroso, si distingue per una bevuta morbida impreziosita da eleganti note di frutta rossa e spezie.

Bozzovich Bianco blend di Falanghina, Greco e Fiano, è fresco e persistente con delicati profumi agrumati.

Bozzovich Rosè blend di Aglianico e Piediroso vinificato in rosa, è un vino equilibrato ed intenso dove spiccano gli aromi fruttati e floreali dei vitigni territoriali.



LINEA SUPERIORE



MILLE
NOVE
CENTO
DIECI

La linea superiore è caratterizzata dal marchio 1910, anno di fondazione della cantina. Top di gamma è **Anàstasi** nato nel 2010, anno del centenario della cantina Ocone. Riserviamo a questa etichetta le migliori selezioni della nostra DOCG.

La linea superiore comprende i due bianchi **Oca Bianca** e **Giano**, espressioni di due grandi bianchi campani per eccellenza, Fiano e Greco, che qui nel Taburno esprimono una eleganza ed una personalità insolite tutte da scoprire.





Completano la linea superiore, **Vigna del Monaco** e **Pezza la Corte**, frutto di vigneti storici che per esposizione e caratteristiche rappresentano una eccellenza della nostra cantina.

L'ultima nata nella famiglia delle etichette è Pietrasalata per celebrare la feconda e secolare storia di scambi e prossimità culturale tra Puglia e Campania.



Linea Classica



APOLLO
Aglianico del Taburno D.O.C.G.

Vitigno
aglianico 100%

Grado alcolico
13,5% vol

Abbinamento
carni rosse e piatti forti della tradizione sannita quali amatriciana di guanciale di maialino nero e spezzatino di agnello.



Luca Moroni 87/100



PLUTONE
Piedirosso Taburno Sannio D.O.C.

Vitigno
pedirosso 100%

Grado alcolico
13% vol

Abbinamento
primi con sughi rossi vegetali o ragù, piatti rielaborati della cucina sannita come il pane cotto, secondi di carne e formaggi a media maturazione.



Luca Moroni 89/100

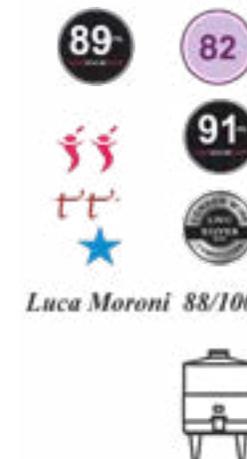


DIANA
Taburno Falanghina del Sannio D.O.C.

Vitigno
fanghina 100%

Grado alcolico
13,5% vol

Abbinamento
primi piatti, pesce e crostacei, particolarmente indicato il baccalà fritto della cucina campana.



Luca Moroni 88/100



CERERE
Coda di volpe Taburno Sannio D.O.C.

Vitigno
coda di volpe 100%

Grado alcolico
13% vol

Abbinamento
antipasti e primi a base di pesce anche di media struttura. Consigliato con crostacei o sauté di volgole.



Luca Moroni 88/100





PIETRASALATA
Puglia Primitivo I.G.T.

Vitigno
primitivo 100%

Grado alcolico
14% vol

Abbinamento
primi elaborati a base di sughi di carne, secondi di struttura importante. Da provare su formaggi di media stagionatura.



APOLLO
Aglianico del Sannio D.O.C.

Vitigno
aglianico 100%

Grado alcolico
13% vol

Abbinamento
piatti forti della tradizione sannita minestra 'mmaritata, una zuppa molto saporita e ricca.



Linea Storica



BOZZOVICH NERO
Rosso Benevento I.G.T.

Vitigno
aglianico, piedirosso

Grado alcolico
14% vol

Abbinamento
primi piatti strutturati,
secondi di carne arricchita
di aromi speziati. Da provare
con arista di maiale.

VINI
OCCONE
PONTA-BENEVENTO
1813



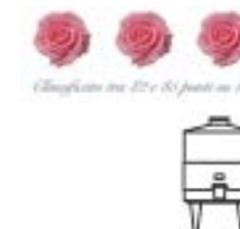
BOZZOVICH ROSE'
Rosato Benevento I.G.T.

Vitigno
aglianico, piedirosso

Grado alcolico
13% vol

Abbinamento
ideale per l'aperitivo,
è consigliato su preparazioni
di pesce che esaltano i profumi
e i sapori: da provare con il sushi.

VINI
OCCONE
PONTA-BENEVENTO
1813



BOZZOVICH BIANCO
Bianco Benevento I.G.T.

Vitigno
falanghina, fiano, greco

Grado alcolico
13% vol

Abbinamento
consigliato per l'aperitivo,
accompagna antipasti di pesce
e frittore molto bene.
Ottimo anche con la pizza
e preparazioni a base di verdure.



FORMATO L 0,375

Bozzovich Nero
Rosso Benevento I.G.T.

Bozzovich Bianco
Bianco Benevento I.G.T.

Bozzovich Rose'
Rosato Benevento I.G.T.



CALIDONIO
Piedirosso Taburno Sannio D.O.C.

Vitigno
pedirosso 85%, aglianico 15%

Grado alcolico
14% vol

Abbinamento
primi saporiti, pietanze di carne rossa, pollame o il piccione ripieno della tradizione sannita.



Luca Moroni 91/100



Linea Superiore



GIANO
Greco del Sannio D.O.C.

Vitigno
greco 100%

Grado alcolico
13% vol

Abbinamento
ottimo con zuppe di pesce e crostacei grazie alla sua mineralità; da provare anche con pesce cotto alla brace o al forno.



Luca Moroni 89/100



DIOMEDE
Aglianico del Taburno D.O.C.G.

Vitigno
aglianico 100%

Grado alcolico
13,5% vol

Abbinamento
zuppe come la tradizionale minestra della cucina sannita, carni ai ferri e in umido.



OCA BIANCA
Fiano Sannio D.O.C.

Vitigno
fiano 85%, coda di volpe 15%

Grado alcolico
13% vol

Abbinamento
primi con condimenti vegetali ad esempio i tipici paccheri con olive nere e zucca a pasta rossa, carni bianche e pesce al forno.



Luca Moroni 87/100



Linea Superiore



ANÀSTASI
Aglanico del Taburno D.O.C.G.

Vitigno
aglianico 100%

Grado alcolico
14% vol

Abbinamento
di spessore, che vanno dalla carne rossa a formaggi stagionati: vino austero e corposo, da provare anche in meditazione con cioccolato fondente da 75% in su.



MILLE
NOVE
CENTO
DIECI



PIETRASALATA
Primitivo di Manduria D.O.C.

Vitigno
primitivo 100%

Grado alcolico
14% vol

Abbinamento
piatti di carne dalla notevole struttura come arrosto, brasato e filetto al pepe verde; da provare su formaggi di media stagionatura.



VIGNA DEL MONACO
Taburno Falanghina del Sannio D.O.C.

Vitigno
fanghina 100%

Grado alcolico
13,5% vol

Abbinamento
primi piatti con condimenti vegetali o di pesce, secondi di pesce, carni bianche, formaggi di mediastagionatura.



MILLE
NOVE
CENTO
DIECI



PEZZA LA CORTE
Aglanico del Taburno D.O.C.G.

Vitigno
aglianico 100%

Grado alcolico
13,5% vol

Abbinamento
ideale con secondi di carne elaborati e formaggi stagionati.



Linea Spumanti



BOZZOVICH
Spumante Extra Dry

Vitigno
Falanghina 100%

Grado alcolico
12% vol

Residuo zuccherino
15/16 gr/L

Metodo
Charmat

Abbinamento
Con torte e dessert,
utilizzabile per lo spritz.



ALALUNGA
Spumante D.O.C. Taburno VSQ

Vitigno
Aglanico (vinificato in bianco) e falanghina

Grado alcolico
12,5% vol

Residuo zuccherino
7/8 gr/L

Metodo
Charmat lungo (più di 6 mesi)

Abbinamento
A tutto pasto specialmente con pesci grassi
come tonno e salmone, carni bianche e rosse.

VIN
OCCONE
PONTA-BENEVENTO
1910



MILLE
NOVE
CENTO
DIECI



Aglanico, il lato rosso del Taburno.



La cantina è collocata nel cuore del Taburno, area vocata della DOP Sannio, di cui il principale vitigno è l'aglianico, vitigno antichissimo in grado di esprimere più di ogni altro l'identità territoriale, riconosciuta con la TABURNO DOCG.

Anàstasi, top di gamma vinificato per l'evoluzione in barrique e destinato al mercato internazionale più esigente.

Pezza la Corte, un'originale espressione tra vitigno aglianico, terreno e clima Taburno.

Diomede, interpretazione classica dell'aglianico affinato nella botte grande italiana.

Apollo, espressione delle principali caratteristiche del vitigno garantite da una accurata vinificazione in acciaio ed evoluzione in bottiglia.





EUVITIS®
AGRICOLTURA TERRITORIO SVILUPPO

Via S. Benedetto, 93 - Ponte
Benevento - Italia - Tel. +39 0824.874878
email: info@oconevini.it - www.oconevini.it

