

ISCHIA BIANCOLELLA DOC



Classificazione: Ischia Biancolella Doc

Zona di Produzione: Vigneti situati tra Lacco Ameno e Forio d'Ischia

Uve: 100% Biancolella

Sistema di Allevamento: Guyot francese

Età delle viti: 15 anni

Densità Di Impianto: 5000 piante per ettaro

Resa per Ettaro: 75/90 Ql. Per ettaro

Caratteristiche del Terreno: Vulcanico

Vinificazione: Le uve vengono rigorosamente raccolte a mano da fine settembre a metà ottobre, in perfetto stato di maturazione.

Vinificazione Le uve raccolte vengono diraspate e sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente ad una temperatura di 8-10°C e, con l'aiuto di lieviti selezionati, fermentato in silos di acciaio inox a temperatura controllata (12 °C) per circa 15 giorni. L'affinamento sulle fecce nobili continua in acciaio, con una lunga serie di "batonnage" a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso e delicatamente profumato. Si attende la fine di febbraio per l'imbottigliamento

Note di Degustazione: Il vino ha un colore giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdolini. Al naso si presenta floreale, fruttato, di gran classe ed invitante, con note di pesca gialla, banana e fiori di ginestra. Intenso e vellutato al palato, secco e minerale, con un finale tipicamente ammandorlato.

Servito a 8-10°C, si abbina bene agli antipasti con salse agrodolci, tempura di pesce, creme di verdura e carni bianche come vitello o pollame. Noi lo consigliamo in abbinamento con il piatto tradizionale dell'Isola, il coniglio all'Ischitana. ottimo come aperitivo.

Gradazione Alcolica: 13,5% Vol.

Note: Il vitigno autoctono Biancolella ha una storia millenaria sull'isola d'Ischia e rappresenta l'eccellenza della viticoltura dell'isola. Con una superficie vitata di otto ettari, è la varietà più coltivata in azienda. I vigneti, allevati a Guyot, si trovano in diverse zone del comune di Forio, ad un'altezza che varia da 150 a 300 s.l.m. La densità è di 5.000 viti/ettaro.