



VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

Aphrodite
Ischia Bianco Spumante
Denominazione Di Origine Controllata

Tipo di spumante: Metodo Classico

Zona Di Produzione: Forio - Isola d'Ischia

Vitigno: Biancolella e Forastera

Tipologia del terreno: vulcanico

Esposizione: diverse

Altitudine: diverse

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale, a inizio settembre, in cassette da 20kg

Tipo di vino: Spumante Metodo Classico

Vinificazione: Soffice pigiatura dei grappoli interi non pigiadiraspati, a cui segue la decantazione del mosto fiore per sedimentazione naturale a bassa temperatura. Fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata (12°C) in silos di acciaio inox refrigerati. Dopo la filtrazione e l'aggiunta del "liqueur de tirage" si avvia la seconda fermentazione in bottiglia e una maturazione sui lieviti di almeno 24 mesi in fondo al mare ad una profondità di 40 metri. Infine avviene il processo del remuage.

Tipo di spumante: Metodo Classico bianco

Annata: 2020

Colore: giallo dorato brillante

Effervescenza: grana fine ed elegante

Note olfattive: fine, **speziato**, erbe selvatiche, **frutta secca**, albicocca essiccata, mandorla, fiori di mandorla, crosta di pane caldo

Note gusto – olfattive: secco, sapido, fine

Temperatura di servizio: 4-6 °C

Esempi Abbinamenti: Ostriche, crudi di mare, Sushi, tempura di pesce bianco delicato

Bottiglie prodotte: 530