

ISCHIA BIANCO SPUMANTE DEDICATO AL FONDATORE

Denominazione Di Origine Controllata

Produktionszone: Forio - Ischia

Rebsorte: Biancolella & Forastera

Bodenart: Vulkanböden reich an Phosphor und Potassium

Richtung: Nord-Osten

Höhe: verschiedene

Erziehungsform: Guyot

Lese: Handlese, Anfang September, Selektion der Trauben im Weinberg und Transport in 20kg schweren Leseboxen

Sektart: Sekt mit klassischer Flaschengärung

Jahrgang: 2021

Wein-und Sektbereitung: Schonende Kelterung der ganzen Trauben ohne Entrappung, darauf folgt die natürliche Klärung des Mostes durch Kälte bei niedrigen Temperaturen. Gärung des Mostes mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur (12°C) in Edelstahltanks. Der so gewonnene Wein wird filtriert, abgefüllt und der "liqueur de tirage" hinzu gefügt, somit kommt es zur zweiten Gärung in der Flasche. Der Sekt reift mindestens 24 Monate auf dem Hefelager, und wird anschliessend handgerüttelt, bevor er zum Konsum bereit ist.

Farbe: Brilliantes Strohgelb

Perlage: feine, elegante Perlage

Geruchsnoten: fein, **würzig**, Wildkräuter, **getrocknete Früchte**, getrocknete Aprikosen, Mandeln, Mandelblüten, warme Brotkruste

Geschmacksnoten: brut, elegant, geschmackvoll

Serviertemperatur: 4-6 °C

Beispiele Speisenbegleitung: Austern, Fischcarpaccio, Tartar aus Garnelen, gegrillte Gambas, Sushi, als Aperitif mit delikatem Fingerfood

Bottiglie prodotte: 2.700