

ISCHIA BIANCOLELLA
Denominazione Di Origine Controllata

Produktionszone: Verschiedene auf der Insel Ischia

Rebsorte: Biancolella

Bodenart: Vulkanböden reich an Phosphor und Potassium

Richtung: verschiedene

Höhe: 50-300 über dem Meeresspiegel

Erziehungsform: Guyot

Lese: Handlese, Ende September, Selektion der Traube im Weinberg und Transport in 20kg schweren Lesekisten

Weinart: Weißwein

Jahrgang: 2023

Weinbereitung und Ausbau: Entrappung und schonende Kelterung, worauf eine natürliche Kälteklärung des Mostes erfolgt. Gärung mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur (12°C) und anschließender Ausbau auf den feinen Hefen in Edelstahltanks. Minimal und reguliert ist der Einsatz der Sulfite bis zur Abfüllung.

Farbe: Leuchtendes Strohgelb

Geruchsnoten: blumig, fruchtig, leicht mineralisch, **gelbe Blüten**, Besenblume, Zitrusblüten, **Früchte mit gelbem Fruchtfleisch**, gelber Pfirsich, Ananas

Geschmacksnoten: trocken, frisch, vollmundig, mineralisch, leichte Bittermandelaromen

Serviertempertura: 8-10°C

Beispiele Speisenbegleitung: Garnelentartar oder Tartar aus weißen Fischarten, Nudelgerichte mit Krustentieren oder Muscheln, Hauptgerichte mit weißem Edelfisch, Fisch- oder Gemüsetempura, Kanninchen- und Geflügelgerichte

Produzierte Flaschen: 42.000