

ISCHIA PER' E PALUMMO
Denominazione Di Origine Controllata

Produktionszone: Verschiedene auf der Insel Ischia

Rebsorte: Piediroso

Bodenart: Vulkanböden reich an Phosphor und Potassium

Richtung: verschiedene

Höhe: verschiedene

Erziehungsform: Guyot

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

Weinart: Rotwein

Jahrgang: 2022\2023

Weinbereitung und Ausbau: Entrappung, sanftes Quetschen der Trauben, worauf die Maischegärung mit Reinzuchthefen in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (15°C) erfolgt. Während der Gärung mit den Schalen erfolgt häufiges Umpumpen, um die Übertragung von Aromen, Tanninen und Struktur von den Schalen auf den Most zu begünstigen. Die malolaktische Gärung und Reifung erfolgt ebenfalls in Edelstahltanks. Der Einsatz von Sulfiten ist minimal und bis zur Abfüllung reguliert.

Farbe: Lebendiges Rubinrot mit violetten Reflexen

Geruchsnoten: fruchtig, **rote Früchte**, Kirsche, Waldfrüchte, Blaubeere

Geschmacksnoten: trocken, delikate Tannine, fruchtig, vollmundig

Serviertemperatur: 12-14°C

Beispiele Speisenbegleitung: Suppen und Eintöpfe auf Basis von Hülsenfrüchten, Käse mittlerer Reife, deftiger Aufschnitt, Nudelgerichte mit Bolognesesauce

Produzierte Flaschen: 12.000