

PITHECUSA ROSSO

Indicazione Geografica Protetta

Produktionszone: Verschiedene auf der Insel Ischia

Rebsorte: Aglianico & Piediroso

Bodenart: Vulkanböden reich an Phosphor und Potassium

Richtung: verschiedene

Höhe: 50-250 m slm

Erziehungsform: Guyot

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

Weinart: Rotwein

Jahrgang: 2021

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 in Tonneaux (500 Liter Fass) aus französischer Eiche (12 Monate). Der Einsatz von Sulfiten ist minimal und bis zur Abfüllung reguliert.

Farbe: Rubinrot mit granatroten Reflexen

Geruchsnoten: fruchtig, würzig, **rote Früchte**, Kirsche, Johannisbeere, Blaubeere, **Gewürze** Tabak, Kakao, Lakritz, balsamische Noten

Geschmacksnoten: trocken, weich, delikate Tannine, vollmundig

Serviertemperatur: 14-16°C

Beispiele Speisenbegleitung: gereifte Käsesorten, gegrilltes Rindfleisch, Nudelgerichte oder Risotto mit Pilzen

Produzierte Flaschen: 6.000