



ISCHIA BIANCO SPUMANTE
Denominazione Di Origine Controllata
Metodo Classico Tradizionale
Extra Brut

ZONA DI PRODUZIONE:

Tenuta Chiena nel comune di Forio, parte occidentale dell'isola d'Ischia

VARIETA' DELLE UVE:

50% Forastera 50% Biancolella

VINIFICAZIONE:

Le uve raccolte manualmente vengono pressate intere con pressatura molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in silos di acciaio inox con permanenza sui lieviti di almeno 6 mesi. Dopo la filtrazione e l'aggiunta della "liqueur de tirage" si avvia la seconda fermentazione in bottiglia. Con una maturazione sui lieviti di almeno 24 mesi si ottiene un perlage molto fine. Dopo la conservazione orizzontale delle bottiglie le stesse arrivano sulle "pupitres" dove vengono girate manualmente di un quarto giro per permettere ai depositi formatosi all'interno di scivolare lentamente verso il tappo. Una volta che i residui della lavorazione dei lieviti sono scivolati verso il tappo, si passa alla fase

successiva: il "degorgement". In fase di sboccatura non sono stati aggiunti zuccheri.

GRADO ALCOLICO: Indicato in etichetta

ANNATA: Indicata in etichetta

DATA SBOCCATURA: Indicato in etichetta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C

Anni migliori:

1-4 anni dalla data del degorgement indicato in etichetta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Perlage molto fine ed elegante. Profumo ampio, invitante, di particolare finezza e complessità. Si notano aromi che sanno di crosta di pane calda, albicocche secche e erbe selvatiche. Al palato si presenta complesso ed elegante allo stesso tempo con una nota leggermente ammandorlata.

ABBINAMENTI: Si adatta benissimo da aperitivo e si sposa bene a pietanze a base di crostacei, ostriche, frutti di mare preparati in modo delicato e crudi di mare.