



**ISCHIA BIANCOLELLA**  
**Denominazione Di Origine Controllata**

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Tenuta Baiola, Vigna Cimento Rosso, Tenuta Piromallo e Tenuta Citara nel comune di Forio, parte occidentale dell'isola D'Ischia

**VARIETA' DELLE UVE:**

100 % Biancolella

**VINIFICAZIONE:**

Il Biancolella è uno dei grandi vitigni autoctoni bianchi ischitani e sicuramente il più significativo del nostro territorio e della nostra storia.

Raccolte a giusto grado di maturazione, le uve vengono diraspate, pigiate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore così ottenuto, limpido e integro, viene decantato staticamente ad una temperatura di circa 8-10 gradi.

Dopo la decantazione il mosto viene sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (12 °C) per circa 15 giorni. La maturazione continua in acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di battonage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

**GRADO ALCOLICO:** Indicato in etichetta

**ANNATA:** Indicata in etichetta

**COLORE:**

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli.

**NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:**

Profumo elegante e intenso, floreale e fruttato, fragrante, di gran classe e continuità, con nota tipica che ricorda la mandorla amara. Si snoda su note di pesca gialla, banana e fiori di ginestra. A palato si presenta intenso e pieno, con agile corpo rispecchiando la caratteristica varietale. Asciutto e sapido, grazie al tipo di vinificazione risulta piacevolmente fresco. Il lungo finale è caratterizzato dal tipico ed inconfondibile sentore di mandorla amara che esalta la tipicità del vitigno.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 – 10 °C

**ABBINAMENTI:**

Antipasti freddi con salse agrodolci, verdure, pesci delicati, frittiture di pesce, creme di verdure e carni bianche. Ottimo con il coniglio al cacciatore, tipico piatto ischitano.

**PREMI RICEVUTI:** 3 bicchieri Gambero Rosso 2019, Premio prezzo/qualità Berebene Gambero Rosso 2015-2017-2020