



ISCHIA PER' 'E PALUMMO **Denominazione Di Origine Controllata**

ZONA DI PRODUZIONE:

Tenuta Calitto e Tenuta Montecorvo nel comune di Forio, parte occidentale dell'Isola D'Ischia

VARIETA' DELLE UVE:

100 % Piedirosso

VINIFICAZIONE:

Il Piedirosso è uno dei vitigni di sicura provenienza indigena dell'isola d'Ischia.

Le uve raccolte a miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio inox a contatto con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e di quella malolattica e si effettuano gli opportuni travasi. Il vino poi continua il suo affinamento in acciaio fino al mese di febbraio quando verrà imbottigliato.

GRADO ALCOLICO: Indicato in etichetta

ANNATA:Indicata in etichetta

COLORE:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei, assume sfumature tendenti al granato.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Profumo nettamente vinoso, ampio, ricco ed intenso, ancorato su note fruttate e speziate, di sottobosco, mora selvatica, lampone, ciliegia e mirtillo. Ha un gusto asciutto, pieno, con un retrogusto leggermente amarognolo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18 °C

ABBINAMENTI:

Perfetto accompagnato da carni grasse, pollame, coniglio.

Servito leggermente più fresco si sposa benissimo anche con pietanze più strutturate a base di pesce, tipo il tonno. Ottimo anche con l'impepata di cozze.