



PITHECUSA BIANCO
Indicazione Geografica Protetta

ZONA DI PRODUZIONE:

Tenute Coste nel comune di Lacco Ameno, nel nord - ovest dell'isola D'Ischia

VARIETA' DELLE UVE:

50 % Biancolella 50% Fiano

VINIFICAZIONE:

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 con frequenti 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:

Vino di grande stoffa, dal raffinato ed elegante profumo di piccola pasticceria e fiori di acacia, rimescolate alle vivaci e fresche note di frutta e fiori bianchi. Al palato entra delicato e pieno, ma agile e sapido allo stesso tempo. Un vino dalla grande personalità che ricorda le caratteristiche tipiche dei suoi vitigni di origine: la leggera mandorla del Biancolella e le sensazioni fresche del Fiano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 – 10 °C

ABBINAMENTI:

Ottimo vino da tutto pasto, come aperitivo o abbinato a primi piatti a base di pesce e crostacei, ideale anche con molluschi e pesci al forno.

PREMI RICEVUTI: Medaglia d'oro Concours Mondial Des Vins Extremes 2019, 1. Premio Concorso Enologico Lucio Mastroberardino 2019, 3 Cornetti Gold dalla Guida Della Regione Campania