



**PITHECUSA ROSSO**  
**Indicazione Geografica Protetta**

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Tenute Coste nel comune di Lacco Ameno, nel nord – ovest dell’Isola D’Ischia

**VARIETA’ DELLE UVE:**

40 % Piediroso 60 % Aglianico

**VINIFICAZIONE:**

Le uve vengono raccolte al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica. Segue poi la diraspatura e la pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare rimanendo a contatto con le bucce per 20 giorni. 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 viene messo poi a riposare in tonneaux di rovere francese da 500 litri per il periodo di 24 mesi. Viene solitamente imbottigliato a due anni e mezzo dalla vendemmia.

**GRADO ALCOLICO:** Indicato in etichetta

**ANNATA:** Indicata in etichetta

**COLORE:**

Rosso rubino vivo ed intenso con evidenti riflessi granati.

**NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:**

L’impatto iniziale, di grande intensità ed eleganza, libera sensazioni fruttate ed erbacee. Il ventaglio olfattivo spazia dalla frutta a bacca rossa come l’amarena, la mora, il ribes nero, all’erbaceo, il tutto fuso in un ricordo della tostatura del legno appena percettibile. Etereo, fine, al palato risulta essere importante, dotato di grande personalità e buon corpo, ampio e piacevole, lungo nel finale a conferma ed ampliamento delle sensazioni olfattive.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Meglio se scaraffato qualche tempo prima, va servito a 18– 20°C

**ABBINAMENTI:**

Perfetto abbinato a grigliate di manzo, selvaggina e cacciagione oppure a primi piatti a base di carne come la Bolognese o la Genovese. Anche da consigliare in abbinamento a formaggi stagionati e salumi affumicati.