



PIGNANERA
Indicazione Geografica Protetta

ZONA DI PRODUZIONE:

Tenuta Le Coste nel comune di Lacco Ameno a 250 s.l.m. nord- ovest dell' Isola D'Ischia.

VARIETA' DELLE UVE:

50% Aglianico 30% Montepulciano, 20% Guarnaccia

VINIFICAZIONE: Le uve, separate per varietà, vengono poi pigiate e messe a fermentare con macerazione delle bucce a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino appena nato completerà la sua fermentazione in tonneau di rovere francese da 5 hl. Separato in un primo momento dai suoi depositi più grossolani, rimarrà nelle Tonneaux per circa tre anni dove subirà, durante i vari periodi, tutti i processi fermentativi –evolativi consoni ad un rosso di nobile razza. Il vino dopo essere stato assemblato verrà imbottigliato nel mese di luglio e posto al giudizio del consumatore solo dopo un ultimo

giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO: Indicato in etichetta

ANNATA: Indicata in etichetta

COLORE: Rosso rubino vivo ed intenso con evidenti riflessi granati.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: Ottenuto da uve selezionate provenienti da vigneti di diversa età, dona al naso e al gusto un'elegante robustezza. Al primo impatto si presenta subito imponente, fine ed intenso, fruttato e speziato, con sentori di ribes nero, ciliegio, legno balsamico e liquirizia, chiudendo con note olfattive fumè. In bocca è rotondo, di notevole spessore, con tannini che gli conferiscono un carattere deciso senza comunque nuocere alla morbidezza e all'equilibrio. Notevole il finale, molto lungo e ricco di sapore.

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

ABBINAMENTI: Rosso importante da accompagnare a piatti forti: ottimo è l'abbinamento con spiedi, carni rosse grasse, cacciagione, arrostiti, formaggi saporiti.