



**TENUTA DEI PRETI  
ISCHIA BIANCOLELLA CRU  
Denominazione Di Origine Controllata**

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Tenuta Spadara 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 "sur lies" in Tonneaux di acacia (botte da 500 litri) con frequenti battonage per circa 6

mesi. Solo dopo un ultimo periodo di riposo e di affinamento in bottiglia (3 mesi) verrà posto al giudizio del consumatore.

**GRADO ALCOLICO:** Indicato in etichetta

**ANNATA:** Indicata in etichetta

**COLORE:**

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati e leggera nuance ramata.

**NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:**

Al naso è intenso, ampio e fruttato con note che ricordano la dolcezza della polpa di pera e l'albicocca matura unite a un sottofondo di fiori di mandorla e delicate sensazioni floreali perfettamente integrati con la corrente di aromi balsamici del rovere in cui è maturato. Al palato è denso e avvolgente, persistente ed equilibrato, particolarmente armonico e corposo nella sua mineralità.

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

**ABBINAMENTI:**

Si presta ottimamente ad accompagnare primi piatti a base di frutti di mare, frittture di pesce e carni bianche. Ottimo anche in abbinamento con pietanze a base di funghi.