



**TENUTA MONTE ZUNTA
ISCHIA PER'E PALUMMO CRU
Denominazione Di Origine Controllata**

ZONA DI PRODUZIONE:

Tenuta Monte Zunta a S'Angelo nel comune di Serrara Fontana a 450 s.l.m., che rappresenta la parte più meridionale dell'isola D'Ischia

VARIETA' DELLE UVE:

85 % Piediroso 15% Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE:

Il Piediroso è uno dei vitigni di sicura provenienza indigena dell'Isola D'Ischia. Le uve dopo aver subito un estremo diradamento in pianta nel mese di giugno, vengono raccolte e riposte in piccole cassette per un leggero appassimento. Segue poi la diraspatura e la pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare rimanendo a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Durante questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e delle componenti nobili caratteristiche di un rosso importante dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato

corso alla svinatura, il vino rimarrà a riposare in Barrique di rovere francese da 225 litri per circa 8 mesi. Il vino viene posto al giudizio del consumatore solo dopo un ultimo periodo di affinamento in bottiglia (3mesi).

GRADO ALCOLICO: Indicato in etichetta

ANNATA: Indicata in etichetta

COLORE: Rosso rubino intenso con evidenti riflessi granati.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Al naso si apre con intense sensazioni di sottobosco, spezie dolci, frutta sotto spirito, tabacco, cacao e una soffusa percezione minerale e leggermente balsamica. In bocca è pieno e di gran carattere, denso ed avvolgente, dai tannini fitti ed eleganti e piacevolmente fresco ed equilibrato.

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

ABBINAMENTI:

Vino da servire con tutte le pietanze a base di selvaggina come cinghiale, cervo, camoscio e capriolo. Ottimo anche con brasati di carne, spezzatini di carne rossa, grigliate di manzo e formaggi stagionati.

PREMI RICEVUTI: Medaglia d'argento Concours Mondial Des Vins Extremes 2019