



VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA



**TERRADEI
ISCHIA BIANCO
Denominazione Di Origine Controllata**

ZONA DI PRODUZIONE:

Vigna Pennanova e Tenuta Chiena nel comune di Forio, parte occidentale dell'Isola D'Ischia

VARIETA' DELLE UVE:

50% Biancolella - 50% Forastera

VINIFICAZIONE:

Biancolella e Forastera sono i due grandi vitigni autoctoni bianchi ischitani. 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 dove ha luogo anche una lunga serie di battonage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento e solo dopo 30 giorni di affinamento in bottiglia sarà commercializzato.

GRADO ALCOLICO: Indicato in etichetta

ANNATA: Indicata in etichetta

COLORE:

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

È un grande vino dal profumo armonioso, fruttato con nota tipica che ricorda agrumi mediterranei e la pera. Al gusto si presenta morbido e vellutato, moderatamente acido, asciutto e ben strutturato. Il finale persistente è caratterizzato dal tipico sentore di agrumi mediterranei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10 °C

ABBINAMENTI:

Si sposa bene agli antipasti magri, ai crostacei, ai crudi di mare, ai primi a base di pesce. Ottimo l'abbinamento con spaghetti alle vongole.