



ISCHIA BIANCO SPUMANTE

Metodo Classico Tradizionale -Extra Brut

Denominazione Di Origine Controllata DOC

Uvaggio: Biancolella 50% e Forastera 50%

Biancolella e Forastera sono i due grandi vitigni autoctoni bianchi ischitani, coltivati a 250 s.l.m. in località Chiena e Pennanova nel comune di Forio, a est dell'Isola d'Ischia. I vigneti hanno in media un'età di 20 anni allevati a Guyot. La densità è di 4.500-5.000 viti/ettaro. Le uve vengono rigorosamente raccolte a mano a inizio settembre.

Vinificazione

Le uve vengono sottoposte a pressatura molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in silos di acciaio inox con permanenza sui lieviti di almeno sei mesi. Dopo la filtrazione e l'aggiunta del "liqueur de tirage" si avvia la seconda fermentazione in bottiglia e una maturazione sui lieviti di almeno 36 mesi. Il remuage è rigorosamente manuale. In fase di sboccatura non sono stati aggiunti zuccheri.

Produzione: 1.500 bottiglie

Note di degustazione e abbinamenti consigliati

L'Ischia Bianco Spumante ha un perlage molto fine ed elegante. Il profumo è ampio, invitante, di particolare finezza e complessità. Si notano aromi di crosta di pane caldo, albicocche secche ed erbe selvatiche. Al palato si presenta complesso ed elegante, con una nota leggermente ammandorlata. Servito a 8°C, è perfetto come aperitivo ma si sposa bene anche con crostacei, ostriche e crudi di mare Noi lo consigliamo con il carpaccio di gamberoni.