



ISCHIA BIANCOLELLA

Denominazione Di Origine Controllata -DOC

Uvaggio: Biancolella 100%



Vigneto: Il vitigno autoctono Biancolella ha una storia millenaria sull'isola d'Ischia e rappresenta l'eccellenza della nostra viticoltura. Con una superficie vitata di otto ettari, è la varietà più coltivata nella nostra azienda. I vigneti, allevati a Guyot, si trovano in diverse zone del comune di Forio, ad un'altezza che varia da 150 a 300 s.l.m. La densità è di 5.000 viti/ettaro. Le uve vengono rigorosamente raccolte a mano da fine settembre a metà ottobre, in perfetto stato di maturazione.

Vinificazione

Le uve raccolte vengono diraspate e sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente ad una temperatura di 8-10°C e, con l'aiuto di lieviti selezionati, fermentato in silos di acciaio inox a temperatura controllata (12 °C) per circa 15 giorni. L'affinamento sulle fecce nobili continua in acciaio, con una lunga serie di "batonnage" a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso e delicatamente profumato. Si attende la fine di febbraio per l'imbottigliamento

Produzione: 50.000 bottiglie

Note di degustazione e abbinamenti consigliati

Il vino ha un colore giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdolini. Al naso si presenta floreale, fruttato, di gran classe ed invitante, con note di pesca gialla, banana e fiori di ginestra. Intenso e vellutato al palato, secco e minerale, con un finale tipicamente ammandorlato. Servito a 8-10°C, si abbina bene agli antipasti con salse agrodolci, tempura di pesce, creme di verdura e carni bianche come vitello o pollame. Noi lo consigliamo in abbinamento con il piatto tradizionale dell'Isola, il coniglio all'Ischitana.

PREMI RICEVUTI: 3 bicchieri Gambero Rosso 2019 - Premio prezzo/qualità Berebene Gambero Rosso 2015-2017-2020