



PITHECUSA BIANCO

Indicazione Geografica Tipica - IGT

Uvaggio: Biancolella 50% e Fiano 50%

Vigneto: Il Biancolella, vitigno autoctono bianco dell'isola d'Ischia, e il Fiano, bianco nativo della regione Campania, si uniscono in questo vino dedicato all'antico nome dell'Isola d'Ischia. Le uve provengono dalle nostre vigne più vecchie, nel comune di Lacco Ameno, a 250 s.l.m., a nord-ovest dell'isola. La zona si chiama "Coste", per la presenza di piccole terrazze vitate dalle quali è possibile ammirare il panorama mozzafiato sul Golfo di Napoli. Le viti vengono allevate a Guyot con una densità di 4.500-5.000 viti/ettaro. Le uve vengono rigorosamente raccolte a mano in perfetto stato di maturazione.

Vinificazione

Le uve 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 inox, con una lunga serie di "batonnage" a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso e delicatamente profumato. Le due varietà vengono quindi assemblate solo dopo il giusto periodo di maturazione.

Produzione: 10.000 bottiglie



Note di degustazione e abbinamenti consigliati

Il Pithecusa Bianco si mostra con colore giallo paglierino chiaro ed eleganti riflessi verdolini. Al naso è fruttato, floreale, ma anche leggermente speziato, con note di piccola pasticceria, fiori di acacia, frutta gialla come mango e pesca ed un sottofondo di salvia selvatica. Al palato, l'ingresso è elegante, speziato e ben strutturato. Le note speziate del Fiano e quelle ammandorlate del Biancolella danno al vino un finale persistente e piacevole. Il Pithecusa Bianco è perfetto come vino a tutto pasto. Servito a 8-10 °C, si abbina bene a pietanze di pesce, frutti di mare, ma anche a carni bianche ed insalate estive. Ottimo anche come aperitivo. Noi lo consigliamo con le linguine allo scoglio.

PREMI RICEVUTI:

- Medaglia d'oro Concours Mondial Des Vins Extremes 2019,
- Primo Premio Concorso
- Enologico Lucio Mastroberardino 2019,
- 3 Cornetti Gold dalla Guida Della Regione Campania