



TENUTA DEI PRETI – ISCHIA BIANCOLELLA CRU

Denominazione Di Origine Controllata - DOC

Uvaggio: Biancolella 100%

Vigneto: Le uve autoctone di questo Cru vengono raccolte leggermente surmature a metà ottobre. Con una superficie vitata di 1,2 ettari ed un'altezza di 150 s.l.m., questo vigneto in località "Spadara" nel comune di Forio, rappresenta una delle nostre zone di produzione più esclusive. Il vigneto allevato a Guyot è stato piantato nel 2005/2006 con una densità di 4.500-5.000 viti/ettaro. Le uve vengono rigorosamente raccolte a mano.

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 tonneaux di acacia per 6 mesi, con una lunga serie di "batonnage" a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso e delicatamente profumato. Si attende il mese di aprile per l'imbottigliamento.

Produzione: 5.000 bottiglie

Note di degustazione e abbinamenti consigliati

Un vino di colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati e leggermente ramati. Al naso si presenta intenso, pieno e vellutato, con note che ricordano la dolcezza di albicocche e pesche gialle mature, unite ad un sottofondo di fiori di mandorla. Il palato conferma le note di frutta gialla matura, denso ed avvolgente, persistente ed equilibrato, corposo nella sua mineralità. Servito a 10°C, il vino riesce ad esprimere al meglio i suoi aromi. Ottimo per accompagnare tempere di pesce, frittore di mare, carne di vitello, pollame e coniglio. Noi lo consigliamo in abbinamento con pietanze a base di funghi di stagione.