



TERRADEI ISCHIA BIANCO

Denominazione Di Origine Controllata - DOC

Uvaggio: Biancolella 50% e Forastera 50%

Vigneto: Biancolella e Forastera, i due grandi vitigni autoctoni ischitani, provengono dalle località Chiena e Pennanova nel comune di Forio, a est dell'Isola d'Ischia, ad un'altezza di 250 metri slm. I vigneti, allevati a Guyot, hanno in media un'età di 20 anni. La densità è di 4.500-5.000 viti/ettaro. Le uve vengono rigorosamente raccolte a mano a fine settembre, 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, 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, al quale seguono 30 giorni di affinamento in bottiglia.

Produzione: 3.000 bottiglie

Note di degustazione e abbinamenti consigliati

Il vino ha un colore giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdolini. Al naso si presenta armonioso, fruttato, con le note tipiche di agrumi Mediterranei e pera. Vellutato, fresco, asciutto e ben strutturato all'assaggio. Servito a 8-10°C, si abbina bene ad antipasti leggeri, crostacei, crudi di mare, primi a base di pesce o frutti di mare. Noi lo consigliamo in abbinamento a Spaghetti alle vongole.

