



ISCHIA BIANCO SPUMANTE

Metodo Classico Tradizionale -Extra Brut

Denominazione Di Origine Controllata DOC

Rebsorten: Biancolella 50% e Forastera 50%

Biancolella und Forastera, die beiden wichtigsten weißen autochthonen Rebsorten der Insel Ischia, die in der Gemeinde Forio im Westen der Insel Ischia bei 250 Metern über dem Meeresspiegel in unseren Weinbergen Vigna Pennanova und Tenuta Chiena, angebaut werden. Die Weinberge sind im Durchschnitt um die 20 Jahre alt, und werden mit dem Erziehungssystem Guyot bearbeitet. Die Rebdichte beträgt 4.500-5.000 Reben/Hektar. Die Handlese findet Anfang September statt.

Sektbereitung: Viele Prozesse definieren die Qualität unserer Sekte und alle stecken voller Leidenschaft. Sei es die selektive Handlese, Ganztraubenpressung, klassische Flaschengärung, das lange Hefelager von mindestens 36 Monaten oder dass wir jede einzelne Flasche von Hand rütteln. Das Zusammenspiel von Passion und Präzision ist die Grundlage für unsere komplexen Sekte mit feiner Perlage.

Produktion: 1.500 flaschen

Verkostung und Speiseempfehlung:

Der Ischia Bianco Spumante hat eine feine und elegante Perlage. Der Duft erinnert an frisch gebackenes Brioche, Wildkräuter und getrocknete Aprikosen. Die perfekte Balance zwischen Kraft und

Finesse. Am Gaumen ist er langlebig und saftig, mit einer leichten Bittermandelnote. Serviert bei 8-10°C, ist er der perfekte Begleiter von Austern, Meeresfrüchten und Fischcarpaccio. Wir empfehlen ihn zu frischem Gamberonicarpaccio.

