



ISCHIA IANCOLELLA

Denominazione di Origine Controllata

Weinberg: Die autochthone weiße Rebsorte Biancolella ist auf Ischia seit tausenden von Jahren zu Hause. Sie ist sozusagen die Königsklasse unseres Weinbaus. Mit einer Gesamtfläche von 8 Hektar, ist Biancolella die meist angebaute Sorte unseres Weinguts. Die Weinberge liegen in verschiedenen Lagen der Gemeinde Forio im Westen der Insel, wobei die Höhe der Weinbergterrassen von 150 – 300 Metern über dem Meeresspiegel variiert. Die Rebfläche beträgt 4.500-5.000 Reben/ Hektar, und die angewandte Erziehungsform ist Guyot. Die Handlese beginnt Ende September und endet Mitte Oktober.

Weinbereitung: In perfektem Reifestadium gelesen, werden die Trauben entrappt und leicht gequetscht, um anschließend sanft gekeltert zu werden. Der auf diese Weise gewonnene integrale und klare Most, wird bei 8-10 °C statisch geklärt. Nach der Klärung wird der Most mit Hilfe von Reinzuchthefen bei streng kontrollierter Temperatur (12 °C) in Edelstahltanks vergoren. Die Gärungsdauer beträgt ungefähr 15 Tage. Auch die weitere Reifung des Jungweins auf der Feinhefe findet in Edelstahltanks statt, mit dem Ziel einen komplexen, gut strukturierten Wein, mit delikatem Bouquet zu erhalten.

Produktion: 50.000 Flaschen



Verkostung und Speiseempfehlung:

Der Wein hat eine leuchtend strohgelbe Farbe, mit eleganten grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist elegant blumig, fruchtig, von großer Klasse und einladend. Am Gaumen präsentiert er sich intensiv und vollmundig, trocken und mineralisch. Man vernimmt Noten von gelber Pfirsich, reifer Banane und das sortentypische Bittermandelaroma im Abgang. Serviert bei 8-10°C ist er ein hervorragender Begleiter zu Vorspeisengerichten mit süß-sauren Saucen, gebratenem Fisch, Fischtempura, Gemüsecremesuppen und hellem Fleisch wie Kalb oder Geflügel. Wir empfehlen ihn zu Kanninchen nach Ischia Art.

AUSZEICHNUNGEN: 3 bicchieri Gambero Rosso 2019 - Prämie Preis/Qualität Berebene Gambero Rosso 2015-2017-2020