



**PER 'E' PALUMMO**  
**Ischia Piediroso Doc**  
**Denominazione Di Origine Controllata**



**Weinberg:**

Piediroso, auch Ischia Per'è Palummo genannt, gehört zu den autochthonen Rebsorten der Insel. Das Alter der Reben variiert von 5 Jahren bis zu 25 Jahren. Die Weinberge befinden sich in verschiedenen Lagen des im Westen gelegenen Ortes Forio. Die Rebfläche beträgt 5.000 Reben/ Hektar und die angewandte Erziehungsform der Reben ist Guyot. Die Ernte findet ab Ende September statt.

**Weinbereitung:**

Nach der Ernte werden die Trauben zur Maischegärung in Edelstahltanks gegeben. Mit Hilfe von Hefen vergärt der Most in Kontakt mit den Beerenschalen bei ungefähr 18 °C. Nach ungefähr 20 Tagen wird der entstandene Jungwein von den Beerenschalen getrennt. Der Per'è Palummo ist der Einzige unserer Rotweine, der auch zur weiteren Reifung im Edelstahltank verbleibt, und als Jahrganswein bereits im April abgefüllt wird.

**Produktion:** 10.000 bottiglie

**Verkostung und Speiseempfehlung:**

Ein junger Rotwein von rubinroter Farbe, mit fruchtigem Bouquet, das sich durch Noten von wilder Brombeere, Himbeere, schwarzer Kirsche und Heidelbeere auszeichnet. Am Gaumen ist dieser Wein trocken, von guter Struktur, mit einem leicht würzigem Finale. Serviert bei 16 – 18 °C ein perfekter Begleiter von hellem Fleisch wie Kalb oder Kaninchen, aber auch ein guter Begleiter zu Pizza oder Pastagerichten. Leicht gekühlt serviert, eignet er sich allerdings auch als Begleiter von reichhaltigeren Fischgerichten wie Miesmuschelsuppe oder Fischsuppe.