



PITHECUSA BIANCO

Indicazione Geografica Protetta

Weinberg: Biancolella, autochthone weiße Rebsorte der Insel Ischia, und Fiano, autochthone Rebsorte der Region Kampanien, vereinen sich in diesem Wein. Die Reben gehören zu den ältesten unserer Weinberge, und befinden sich in Lacco Ameno bei 250 Metern über dem Meeresspiegel im Nord-Osten der Inseln Ischia. Die Lage nennt sich "Coste", und bedeutet "Küsten", und dies mit Recht, denn von den kleinen Terrassen am Fuße des Monte Epomeo hat man ein wunderschönes Panorama auf den Golf von Neapel.

Weinbereitung: In perfektem Reifestadium werden die Trauben Anfang Oktober getrennt nach Sorte handgelesen, entrappt und leicht gequetscht, um anschließend sanft gekeltert zu werden. Der Most wird bei 8-10 °C statisch geklärt. Danach vergärt der Most mit Hilfe von Reinzuchthefen in Edelstahltanks. Die Gärungsdauer beträgt ungefähr 15 Tage. Auch die weitere Reifung des Jungweins findet in Edelstahltanks statt. Ende Februar wird der Wein abgefüllt.

Produktion: 10.000 bottiglie

Verkostung und Speiseempfehlung:

Der Pithecusa Bianco ist von heller strohgelber Farbe mit eleganten grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist fruchtig und blumig, aber im Hintergrund auch leicht

würzig. Man vernimmt Noten von kleinem Gebäck, Akazienblumen, gelben Früchten wie Mango und Pflirsich, aber auch leichte Salbeinoten. Am Gaumen ist der erste Eindruck kräftig, elegant und herzhaft gleichzeitig. Die Würze des Fiano und die leichte Bittermandelnote des Biancolella geben dem Wein ein angenehmes und langes Finale. Pithecusa ist ein perfekter Menübegleiter von der Vorspeise bis hin zur Hauptspeise, aber auch ein ausgezeichnete Aperitif. Der Wein eignet sich sehr gut zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, aber auch zu hellem Fleisch und sommerlichen Salaten. Wir empfehlen ihn zu Nudeln mit Meeresfrüchten.

AUSZEICHNUNGEN: Goldmedaille beim Concours Mondial Des Vins Extremes 2019, 1. Prämie beim Concorso Enologico Lucio Mastroberardino 2019, 3 Cornetti Gold dalla Guida della Regione Campania

