



TENUTA DEI PRETI – CRU

Ischia Biancolella DOC

Denominazione Di Origine Controllata

Weinberg: Für diesen Lagenwein werden die Biancolella-Trauben Mitte Oktober leicht spätreif gelesen. Mit einer Größe von 1,2 Hektar und einer Höhe von 150 Metern über dem Meeresspiegel, ist dieser Weinberg, in der Lage "Spadara" im Ort Forio, einer unserer Exklusivsten. Der Weinberg wurde 2005/2006 gepflanzt und hat eine Rebendichte von 4.500-5.000 Reben/ Hektar.

Weinbereitung: In perfektem Reifestadium handgelesen, werden die Trauben entrappt und leicht gequetscht, um anschließend sanft gekeltert zu werden. Der auf diese Weise gewonnene integre und klare Most, wird bei 8-10 °C statisch geklärt. Nach der Klärung vergärt der Most mit Hilfe von Reinzuchthefen in 500 Liter Akazienholzfässern. Die Gärungsdauer beträgt ungefähr 15 Tage. Auch die weitere Reifung des Jungweins auf den Feinhefen findet in Akazienholzfässern statt. Ziel ist es, einen langlebigen Biancolella mit gutem Schmelz zu erhalten.

Produktion: 5.000 flaschen

Verkostung und Speiseempfehlung:

Ein Wein von intensiver strohgelber Farbe, mit goldenen Reflexen und leichten Kupfernuancen. An der Nase präsentiert er sich intensiv, breit und fruchtbetont, mit Aromen, die an die Süße reifer Aprikosen und gelber Pfirsiche erinnern. Im Hintergrund kann man Anflüge von Mandelblüten entdecken. Der Gaumen bestätigt die Noten reifer gelber Früchte, und man bemerkt den schmelzigen, harmonischen und vollmundigen Geschmack. Dank der gewissenhaften Nutzung der Akazienholzfässer wird diesem Wein nichts von seiner Frische und Mineralität genommen. Serviert bei 10°C kommen die Aromen dieses Weins am besten zum Vorschein. Ein ausgezeichneter Begleiter zu Fischtempura, gebratenem Fisch, Kalbfleisch, Kanninchen und Geflügel. Wir empfehlen ihn zu saisonalen Pilzgerichten.