



TOMMASONE

VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

PIGNANERA

Indicazione Geografica Tipica

Weinberg:

Aglianico und Montepulciano, vereinen sich in diesem Wein. Die Reben gehören zu den ältesten Weinstöcken unseres Guts, und wachsen auf kleinen Terrassen in Lacco Ameno bei einer Höhe von 250 Metern über dem Meeresspiegel. 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:

Gelesen Anfang Oktober, werden die Trauben nach der Entrappung, zur Maischegärung gegeben. Mit Hilfe von Reinzuchthefen vergärt der Most in Kontakt mit den Beerenschalen bei ungefähr 18 °C. Der Wein reift nach der Gärung und der Trennung von den Beerenschalen für mindestens 18 Monate in Barrique (225 lt) aus französischer Eiche. Danach reift der Wein in Amphoren aus Terracotta (400 lt) 6 Monate weiter.



Produktion: Numerierte Produktion von 125 Stück/Jahrgang, numeriert

Verkostung und Speiseempfehlung:

Pignanera hat eine tiefe rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. An der Nase präsentiert sich dieser Rotwein imposant, intensiv und von eleganter Robustheit. Man vernimmt fruchtige, würzige und balsamische Noten, die an wilde Brombeere, schwarze Kirsche, Unterholz, Lakrits, Kakao und leicht geräucherte Aromen erinnern. Am Gaumen ist der Wein ebenfalls von eleganter guter Struktur, harmonisch und von guter Aussagekraft. Die Tannine sind gleichzeitig entschieden, und dennoch ausgewogen. Das Finale ist würzig, kraftvoll und gleichzeitig weich. Wir empfehlen den Wein ein paar Stunden vor Verzehr zu karaffieren, damit die Atmung des Weins gewährleistet wird. Ein imposanter Rotwein, der ausgezeichnet ist zu deftigeren Fleischgerichten, besonders zu Wild, Fleischspießen, geschmorten Braten, Gans, gegrilltem Rindfleisch und besonders würzigen Käsesorten.