



VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

## PIGNANERA

### Indicazione Geografica Protetta IGP

**Uvaggio:** Aglianico 50% e Montepulciano 50%

**Vigneto:** le uve accuratamente selezionate, provengono dai vigneti più vecchi della nostra azienda, nel comune di Lacco Ameno, a 250 slm, a nord-ovest dell'isola. La zona si chiama "Coste", per la presenza di piccole terrazze vitate dalle quali è possibile ammirare il panorama mozzafiato sul Golfo di Napoli. Le viti vengono allevate a Guyot con una densità di 4.500-5.000 viti/ettaro. Le uve vengono rigorosamente raccolte a mano a metà ottobre a miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica.

### Vinificazione:

Le uve raccolte vengono pigiate e il mosto lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio inox a contatto con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dopo circa 20 giorni il vino giovane così ottenuto viene separato dalle bucce, per continuare l'affinamento in barriques di rovere francese per almeno 12 mesi. Prosegue poi l'affinamento in anfora di terracotta da 400 litri per altri 6 mesi.



**Produzione:** produzione numerata di 125 pezzi/ anno

### Note di degustazione e abbinamenti consigliati

Il Pignanera mostra un colore rosso rubino profondo con leggeri riflessi granati. Al naso è intenso ed elegante. Si notano aromi fruttati, speziati e balsamici, che ricordano frutti rossi di bosco, ciliegia nera, liquirizia, cacao e sentori leggermente affumicati. Di ottima struttura ed eleganza al palato, con tannini equilibrati e dal finale lungo e speziato. Ne consigliamo la decantazione per ottenere la sua massima espressione. Un rosso importante, che si abbina bene a carni grasse, selvaggina, grigliate di manzo e formaggi piccanti. Il nostro abbinamento ideale è con il brasato di manzo con riduzione di vino rosso.