



TOMMASONE

VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

TENUTA MONTE ZUNTA – CRU

Ischia Per'è Palummo DOC

Denominazione Di Origine Controllata DOC

Uvaggio: Piediroso 85% - Cabernet Sauvignon 15%

Vigneto: Le uve che danno vita a questo Cru nascono a S. Angelo in località Monte Zunta, nella nostra tenuta più prestigiosa, a 450 s.l.m. Questo vigneto, recuperato nel 2012, è definito eroico poiché accessibile solo a piedi attraverso un percorso molto faticoso. Qui le viti crescono nel punto più meridionale dell'Isola d'Ischia e godono del panorama sul bellissimo borgo di Sant'Angelo. Le uve vengono raccolte rigorosamente a mano a inizio ottobre a miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica.

Vinificazione

Le uve vengono pigiate e il mosto così ottenuto 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 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 Tenuta Monte Zunta si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si notano immediatamente note balsamiche, speziate, ma anche note di frutta rossa come ciliegia nera, ribes, cacao e liquirizia. Al palato, la struttura è importante, molto ben bilanciata e armonica. Il finale è persistente e speziato. Servito a 16 – 18 °C, ancor meglio se decantato, si abbina bene a carni grasse, grigliate o brasate, selvaggina, cinghiale e spezzatini. Noi lo consigliamo in abbinamento a filetto di cervo con riduzione di vino rosso.

