

**SCHEDA TECNICA
PIGNANERA
IGT EPOMEO ROSSO**

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

Le uve che danno vita a questo vino nascono a Lacco Ameno, in località COSTE a 250 mt s.l.m. su piccoli terrazzamenti e da viticoltura eroica.

**Fermentazione ed affinamento per 30 mesi
in anfore di terracotta di 400 lt.**

Anfora n° ___ di 125 totali

**Pignanera
Igt Epomeo Rosso**

*Annata 2018
Lotto L 0721*

Coltivato, vinificato ed imbottigliato
sull'isola d'Ischia dall'Azienda Agricola
La Pietra di Tommasone di Monti Antonio.
Lacco Ameno (NA) - ITALIA

ICQRF NA70/54
CONTIENE SOLFITI

Contenuto 1000 ml
non disperdere nell'ambiente



Azienda Agricola
"La Pietra di Tommasone"
di Monti Antonio

Via Prov.le Lacco, 98 (loc. Fango)
80076 Lacco Ameno (NA)

Tel. +39 081 3330330 - Fax +39 081 3330677
www.tommasonevini.it - tommasonevini@ischia.it



TOMMASONE

VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

Pignanera

La terracotta ed il vino, un'unione millenaria...

Da millenni, le anfore di terracotta hanno fatto parte della storia dell'uomo. Utilizzate per il trasporto e la conservazione di alimenti, erano soprattutto destinate al vino e usate per la sua fermentazione, conservazione e trasporto.

L'Isola d'Ischia è testimone importante di questa lunga storia: datata intorno al 770 a.C. la fondazione della colonia di Pithecosa è difatti considerata lo stanziamento più antico della civiltà greca in Italia.

Pithecosa occupava quasi tutto il territorio dell'**isola d'Ischia**. Numerose sono le varie testimonianze dell'epoca, grazie a importanti

ritrovamenti legati all'antico mondo della viticoltura e della produzione di vino. Ma la firma d'arte vasaia più antica e sinora pervenuta, è la prestigiosa **“Coppa di Nestore”** attualmente conservata nel museo del comune di Lacco Ameno. La scritta incisa sulla coppa è ormai famosa in tutto il mondo e recita:

“io sono la bella Coppa di Nestore, chi berrà da questa coppa, subito lo prenderà il desiderio di Afrodite dalla bella corona”.



La vinificazione in terracotta secondo Tommasone...

La nostra filosofia di lavoro ha sempre unito negli anni l'innovazione alla tradizione, facendole camminare di pari passo.

Abbiamo così deciso di dedicare una speciale partita di uve, alla vinificazione e affinamento in anfore da 400 lt per poi conservarle in piccole anfore da 1 lt, a tiratura limitata di soli 125 pezzi. Le anfore utilizzate in vinificazione così come l'anforetta che Lei, gentile Cliente, sta in questo momento contemplando, sono interamente realizzate a mano in Italia.

La conservazione del vino in queste piccole anfore garantirà un ottimo affinamento negli

anni; inoltre, una caratteristica della terracotta è quella di mantenere ottimale la temperatura del vino al suo interno, evitando sbalzi termici che comunemente potrebbero verificarsi con il vetro.

Il vino contenuto in questa anfora è il nostro prodotto di punta: **PIGNANERA EPOMEO IGT** ottenuto da uve Aglianico e Montepulciano e che nascono in località **COSTE** a Lacco Ameno, a ridosso della cantina, con una produzione rigorosamente limitata.