



TOMMASONE

VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

ISCHIA FORASTERA

Denominazione Di Origine Controllata

Weinberg:

Forastera, eine der beiden wichtigsten weißen autochthonen Rebsorten der Insel Ischia, die in der Gemeinde Forio im Westen der Insel Ischia bei 250 Metern über dem Meeresspiegel in unseren Weinbergen Vigna Pennanova und Tenuta Chiena, angebaut wird. Die Weinberge sind im Durchschnitt um die 20 Jahre alt, und werden mit dem Erziehungssystem Guyot bearbeitet. Die Rebdichte beträgt 4.500-5.000 Reben pro Hektar. Die Handlese findet Ende September statt.

Weinbereitung:

In perfektem Reifestadium per Hand gelesen, werden die Trauben entrappt und leicht gequetscht, um anschließend sanft gekeltert zu werden. Der auf diese Weise gewonnene integrale und klare Most, wird bei 8-10 °C statisch geklärt. Nach der Klärung wird der Most mit Hilfe von Reinzuchthefen bei streng kontrollierter Temperatur (12 °C) in Edelstahltanks vergoren. Die Gärungsdauer beträgt ungefähr 15 Tage. Auch die weitere Reifung des Jungweins auf der Feinhefe



findet in Edelstahltanks statt, mit dem Ziel einen komplexen, gut strukturierten Wein, mit delikatem Bouquet zu erhalten.

Produktion: 4.000 bottiglie

Verkostung und Speiseempfehlung:

Der Wein hat eine leuchtend strohgelbe Farbe, mit eleganten grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist harmonisch, fruchtig, mineralisch, mit den typischen Noten mediterraner Zitrusfrüchte. Am Gaumen präsentiert er sich samtig, frisch, trocken, von guter Struktur und mit einer angenehmen Säure. Serviert bei 8-10°C eignet er sich hervorragend als Begleiter zu leichten Vorspeisen, Gerichten mit Krustentieren, rohen Fischspezialitäten und Nudelgerichten mit Fisch oder Meeresfrüchten. Wir empfehlen ihn zu Spaghetti mit Babymuscheln.