



TOMMASONE

VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

ISCHIA FORASTERA

Denominazione Di Origine Controllata - DOC

Uvaggio: Forastera



Vigneto: Il nome richiama a qualcuno o qualcosa che "viene da fuori", "forestiero", non appartenente all'isola. Ma da quando, nel corso del 1800, questo vitigno fu portato a Ischia, ha saputo adattarsi al suo terreno, al suo clima e alla mano di quegli uomini che, per molto tempo l'hanno usato solo in uvaggio con il Biancolella. Dal 2021 produciamo una piccola quantità di Forastera in purezza. L'uva viene coltivata nel comune di Forio, a est dell'isola d'Ischia in località Pennanova e Chiena, ad un'altezza di 250 metri slm.

Vinificazione

Le uve vengono diraspate e sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente ad una temperatura di 8-10°C e, con l'aiuto di lieviti selezionati, fermentato in silos di acciaio

inox a temperatura controllata (12 °C) per circa 15 giorni. L'affinamento sulle fecce nobili continua in acciaio, con una lunga serie di "batonnage" a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso e delicatamente profumato. Si attende la fine di febbraio per l'imbottigliamento, al quale seguono 30 giorni di affinamento in bottiglia.

Produzione: 4.000 bottiglie

Note di degustazione e abbinamenti consigliati

Il vino ha un colore giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdolini. Al naso si presenta armonioso, fruttato e minerale, con le note tipiche di agrumi Mediterranei e macchia Mediterranea. Vellutato, fresco, asciutto e ben strutturato all'assaggio. Servito a 8-10°C, si abbina bene ad antipasti leggeri, crostacei, crudi di mare, primi a base di pesce o frutti di mare. Noi lo consigliamo in abbinamento a Spaghetti alle vongole.