



VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

ISCHIA BIANCOLELLA

Denominazione Di Origine Controllata

Zona Di Produzione: Varie zone dell'isola d'Ischia

Vitigno: Biancolella

Tipologia del terreno: vulcanico ricco di potassio e fosforo

Esposizione: diverse

Altitudine: 50-300 m slm

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale, a fine settembre, selezione dei grappoli in vigna e trasporto in cassette da 20kg

Tipo di vino: Bianco

Annata: 2023

Vinificazione ed affinamento: Diraspatura, soffice pigiatura, a cui segue la decantazione del mosto fiore per sedimentazione naturale a bassa temperatura. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (12°C) in silos di acciaio inox refrigerati ed il successivo affinamento, per diversi mesi sulle fecce nobili con frequenti "batonnage". Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

Tipo di vino: Bianco secco

Colore: giallo paglierino luminoso

Note olfattive: floreale, fruttato, minerale, **fiori gialli**, ginestra, agrumi mediterranei, fiore di arancio, **frutta di polpa gialla**, pesca gialla, ananas

Note gusto – olfattive: secco, fresco, sapido, minerale, persistente, leggermente ammandorlato

Temperatura di servizio: 8-10°C

Esempi abbinamenti: tartara di pesce bianco o di gamberoni, primi piatti con crostacei o molluschi, pesce bianco, tempura di pesce e verdure, coniglio e pollame

Bottiglie prodotte: 42.000