



VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

## **ISCHIA FORASTERA**

### **Denominazione Di Origine Controllata**

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

**Vitigno:** Forastera

**Tipologia del terreno:** vulcanico ricco di potassio e fosforo

**Esposizione:** diverse

**Altitudine:** 50-250 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.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini

**Note olfattive:** floreale, fruttato, leggermente minerale, **fiori bianchi**, gelsomino, **agrumi mediterranei**, mandarino, pompelmo, **frutta di polpa** bianca, pera,

**Note gusto – olfattive:** secco, fresco, sapido, minerale, persistente

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

**Esempi abbinamenti:** crudi di mare, primi piatti con crostacei e molluschi, tempura di pesce e verdure, formaggi freschi

**Bottiglie prodotte:** 4.600