



TOMMASONE

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