



## **PIGNANERA**

### **Indicazione Geografica Protetta**

**Zona Di Produzione:** Tenute Coste a Lacco Ameno d'Ischia

**Vitigno:** Aglianico

**Tipologia del terreno:** vulcanico

**Esposizione:** nord-ovest

**Altitudine:** 200 m slm

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** manuale, a metà ottobre, in cassette da 20kg,

**Vinificazione ed affinamento:** Diraspatura, soffice pigiatura, a cui segue fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (15°C) in silos di acciaio inox refrigerati. Durante la fermentazione con le bucce sono frequenti i rimontaggi per favorire la trasmissione di aromi, tannini e struttura dalle bucce al mosto. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene trasferito in barrique di rovere francese per circa 18 mesi. Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

**Tipo di vino:** Rosso

**Annata:** 2020/2021

**Colore:** rosso rubino intenso

**Note olfattive:** fruttato, speziato, **frutta rossa**, ciliegia sotto spirito, amarena, ribes, **spezie**, tabacco, liquirizia, cacao

**Note gusto – olfattive:** secco, caldo, morbido, sapido, intenso, persistente

**Temperatura di servizio:** 14-16°C

**Abbinamenti:** formaggi di lunga stagionatura, brasato di manzo, selvaggina, grigliata di agnello

**Bottiglie prodotte:** 2.000