



VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

PITHECUSA ROSSO

Indicazione Geografica Protetta

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

Vitigno: Aglianico & Piediroso

Tipologia del terreno: vulcanico

Esposizione: diverse

Altitudine: 50-250 m slm

Sistema di allevamento: Guyot

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

Tipo di vino: Rosso

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 tonneau di rovere francese per circa 12 mesi. Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

Tipo di vino: Rosso

Annata: 2021

Colore: rosso rubino con riflessi granati

Note olfattive: fruttato, speziato, **frutta rossa**, ciliegia, ribes, mirtillo, **spezie**, tabacco, cacao, liquirizia, note balsamiche

Note gusto – olfattive: secco, morbido, tannini delicati, sapido

Temperatura di servizio: 14-16°C

Esempi abbinamenti: formaggi stagionati, carne rossa grigliata, primi piatti a base di funghi porcini

Bottiglie prodotte: 6.000