



TOMMASONE

VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

TENUTA MONTE ZUNTA - CRU
Denominazione Di Origine Controllata

Zona Di Produzione: Tenute Monte Zunta a S. Angelo d'Ischia- punto più meridionale dell'Isola.

Vitigno: Piediroso & Cabernet Sauvignon

Tipologia del terreno: vulcanico

Esposizione: sud

Altitudine: 450 m slm

Sistema di allevamento: Guyot e alberello

Vendemmia: manuale, a metà ottobre, in cassette da 20kg, alla piena maturazione aromatica dell'uva

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, prugna, **spezie**, pepe, 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, spiedino di carne rossa

Bottiglie prodotte: 2.000