



TENUTA DEI PRETI

Denominazione Di Origine Controllata

Zona Di Produzione: Spadara, Forio -Isola d'Ischia

Vitigno: Biancolella

Tipologia del terreno: vulcanico ricco di potassio e fosforo

Esposizione: nord-ovest

Altitudine: 100 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: Bianco

Annata: 2022

Vinificazione ed affinamento: Diraspatura, soffice pigiatura, a cui segue la decantazione del mosto fiore per sedimentazione naturale a bassa temperatura. Per una parte del mosto fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (12°C) in silos di acciaio inox refrigerati e per l'altra parte fermentazione in tonneau di acacia ed il successivo affinamento, per diversi mesi sulle fecce nobili con frequenti "batonnage" si protrae sempre per una parte in acciaio inox e per una parte in tonneau di acacia. Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Note olfattive: floreale, fruttato, minerale, erbaceo, **fiori gialli**, ginestra, camomilla, fiori di mandorla, **frutta di polpa gialla**, pesca gialla, albicocca, **frutta esotica**, papaia, mango

Note gusto – olfattive: secco, fresco, sapido, minerale, persistente, leggermente ammandorlato

Temperatura di servizio: 10-12°C

Esempi abbinamenti: primi piatti a base di molluschi o crostacei, tempura di pesce, pesce bianco, carni bianche, coniglio, pollame, vitello

Bottiglie prodotte: 10.000