



VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

**TENUTA MONTE ZUNTA - CRU**

**Denominazione Di Origine Controllata**

**Tipo di vino:** Rosso

**Vitigno:** Piediroso e Cabernet Sauvignon

**Altitudine:** 400 metri slm

**Esposizione:** sud

**Terreno:** Terreno vulcanico ricco di potassio e fosforo

**Densità di impianto:** 6.000 ceppi per ettaro

**Forma di allevamento:** Alberello

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

**Vinificazione ed affinamento:** Diraspa-pigiatura dei grappoli, a cui segue fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (24°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 9 mesi e successivamente l'affinamento prosegue in anfora di terracotta per altri 9 mesi. Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

**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

**Bottiglie prodotte:** 2.000

L'etichetta è stata realizzata dall'artista Ischitano Massimo Venia e rappresenta l'omonimo vigneto Monte Zunta soprastante il borgo di S. Angelo.

