

Ischia Forastera





100% Forastera, ha un colore giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdolini. Al naso si presenta armonioso, fruttato e minerale, con le note tipiche di agrumi Mediterranei e macchia Mediterranea. Vellutato, fresco, asciutto e ben strutturato all'assaggio. Si abbina ad antipasti leggeri, crostacei, crudi di mare, primi a base di pesce o frutti di mare. Noi lo consigliamo in abbinamento a "Spaghetti alla vongole".

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 20,00 €

Prezzo di vendita 20,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Tommasone Vini](#)

Descrizione

Scheda Tecnica

ISCHIA FORASTERA

Denominazione Di Origine Controllata

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

Vitigno: Forastera

Tipologia del terreno: vulcanico ricco di potassio e fosforo

Esposizione: diverse

Altitudine: 50-250 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

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

Tipo di vino: Bianco

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

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Note olfattive: floreale, fruttato, leggermente minerale, fiori bianchi, gelsomino, agrumi mediterranei, mandarino, pompelmo, frutta di polpa

bianca, pera

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

Temperatura di servizio: 8-10°C

Esempi abbinamenti: crudi di mare, primi piatti con crostacei e molluschi, tempura di pesce e verdure, formaggi freschi

Bottiglie prodotte: 4.600

Recensioni

Giovedì, 15 Ottobre 2020

Ottimo! Consiglio!

Mauro Marzorati