

Ischia Biancolella Doc



Ischia Biancolella



100% Biancolella, ha un profumo elegante ed intenso, floreale e fruttato, fragrante, di classe e continuità. Si snoda su note di pesca gialla, banana e fiori di ginestra. Al palato è intenso e pieno, con agile corpo rispecchiando la caratteristica varietale. Asciutto e sapido, grazie al tipo di vinificazione, risulta piacevolmente fresco. Il lungo finale è caratterizzato dal tipico ed inconfondibile sentore di mandorla amara che esalta la tipicità del vitigno.

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

Si abbina ad antipasti freddi con salse agrodolci, verdure, pesci delicati, frittiture di pesce, creme di verdure e carni bianche. Ottimo con il coniglio al cacciatore, tipico piatto ischitano.

Premi ricevuti: 3 bicchieri Gambero Rosso 2019, Premio prezzo/qualità Berebene Gambero Rosso 2015-2017-2020

Scheda Tecnica

ISCHIA BIANCOLELLA

Denominazione Di Origine Controllata

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

Vitigno: Biancolella

Tipologia del terreno: vulcanico ricco di potassio e fosforo

Esposizione: diverse

Altitudine: 50-300 m slm

Sistema di allevamento: Guyot

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

Tipo di vino: Bianco secco

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 luminoso

Note olfattive: floreale, fruttato, minerale, fiori gialli, ginestra, agrumi mediterranei, fiore di arancio, frutta di polpa gialla, pesca gialla, ananas

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

Temperatura di servizio: 8-10°C

Esempi abbinamenti: tartara di pesce bianco o di gamberoni, primi piatti con crostacei o molluschi, pesce bianco, tempura di pesce e verdure, coniglio e pollame

Bottiglie prodotte: 42.000

Recensioni

Giovedì, 15 Ottobre 2020

Il mio vino preferito! Lo assaggio ogni volta che vado in vacanza ad Ischia e quando torno non posso farne a meno! Grazie shoppingischia per permetterci di acquistare i fantastici prodotti di Ischia on line!

Gae

