

Ischia Per' e Palummo



100% Piediroso, ha un profumo nettamente vinoso, ampio, ricco e intenso, ancorato su note fruttate e speziate, di sottobosco, mora selvatica, lampone, ciliegia e mirtillo. Ha un gusto asciutto, pieno, con un retrogusto leggermente amarognolo. Perfetto accompagnato da carni grasse, pollame, coniglio. Servito leggermente più fresco si sposa benissimo anche con pietanze più strutturate a base di pesce, tipo il tonno. Ottimo anche con l'impepata di cozze.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse20,00 €

Prezzo di vendita20,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore[Tomasone Vini](#)

Descrizione

Scheda Tecnica

ISCHIA PER"EPALUMMO

Denominazione Di Origine Controllata

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

Vitigno: Piediroso

Tipologia del terreno: vulcanico

Esposizione: diverse

Altitudine: 50-250 m slm

Sistema di allevamento: Guyot e alberello

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

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. La fermentazione malolattica e l'affinamento avviene sempre in silos di acciaio inox. Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento

Tipo di vino: Rosso

Colore: rosso rubino vivace con riflessi violacei

Note olfattive: fruttato, frutta rossa, ciliegia, frutti di bosco, mirtillo

Note gusto – olfattive: secco, tannini delicati, fresco, sapido

Temperatura di servizio: 12-14°C

Esempi abbinamenti: zuppe e primi piatti a base di legumi, formaggi di media stagionatura, salumi, primi piatti a base di carne

Bottiglie prodotte: 12.000

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.