

Ischia Biancolella doc



Il vino è un prodotto dal caratteristico colore giallo paglierino più o meno intenso a seconda dell'annata. Si presenta fruttato con caratteristiche note speziate, saporito, importante, piacevolmente amarostico anche se di bella e persistente freschezza. E' un prodotto da abbinare con piatti a base di pesce o primi piatti delicati. E' un ottimo aperitivo. Grado alcolico 12%

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 13,50 €

Prezzo di vendita 13,50 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Cantine Pietratorcia](#)

Descrizione

• **Uve:**

Biancolella 100%

• **Zone e comuni di produzione:**

Forio, Ischia

• **Caratteristiche pedologiche e paesaggistiche:**

Terreno tendenzialmente sabbioso, formato da materiali detritici derivanti dal distaccamento del tufo verde Epomeo. Giacitura di media ed alta pendenza con sistemazione dei vigneti a terrazze. Esposizione prevalente a Ovest.

• **Gestione del vigneto:**

Spalliera con potatura a guyot.

Altezza da terra del filo di banchina 60cm.

Altezza della vegetazione 110cm.

Distanza fra le piante 100cm e fra i filari 130-160cm a seconda della larghezza della terrazza.

Densità di impianto pari a circa 6000piante per ettaro.

Produzione da 8 a 10T/Ha.

Raccolta generalmente a fine settembre inizio ottobre.

• **Vinificazione:**

Le uve raccolte in piccole cassette vengono diraspate e poste in macerazione in serbatoi di acciaio alla temperatura di 10°C per 12 ore per favorire l'estrazione dalle bucce, principalmente, delle caratteristiche aromatiche varietali. La massa, quindi, viene pressata ed il mosto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura di circa 18°C. Finita la fermentazione il vino viene subito sfecciato. Infine il prodotto resta in acciaio sulle fecce fini per almeno 3mesi per poi essere filtrato ed imbottigliato per la fine di marzo.

• **Caratteristiche organolettiche:**

Le uve provengono da vigneti terrazzati di Ischia e Forio tutti caratterizzati da buona esposizione e ventilazione. Il biancolella matura protetto dalla frescura delle altimetrie dei siti che permettono di conservare le particolari caratteristiche aromatiche varietali in maniera elettiva.

Il vino è un prodotto dal caratteristico colore giallo paglierino più o meno intenso a seconda dell'annata. Si presenta fruttato con caratteristiche note speziate, saporito, importante, piacevolmente amarostico anche se di bella e persistente freschezza. E' un prodotto da abbinare con piatti a base di pesce o primi piatti delicati. E' un ottimo aperitivo.

• **Grado alcolico:**

11,5-12,5%vol.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.