

## Ischia Per' e Palummo

Ischia Per e Palumm

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, il bouquet richiama note fruttate di ciliegia nera e frutti di bosco. Al palato ha una buona struttura, è fruttato e secco, uvaggio: 100% Piediroso. - Zona di produzione: Tenuta Calitto, Tenuta Montecorvo, Tenuta Chiena, Tenuta Cimento Rosso nel comune di Forio, parte occidentale dell'Isola d'Ischia.

Valutazione: Nessuna valutazione

**Prezzo**

Prezzo base, tasse incluse 12,50 €

Prezzo di vendita 12,50 €

Sconto

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Tommasone Vini](#)

Descrizione

**Nome del vino:** Ischia Per' e Palummo

**Alcool:** Indicato in etichetta

**Uvaggio:** Piediroso

**Zona di produzione:** Tenuta Calitto, Tenuta Montecorvo, Tenuta Chiena, Tenuta Cimento Rosso nel comune di Forio, parte occidentale dell'Isola D'Ischia

**Vinificazione:** Raccolte al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio a contatto con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e di quella malolattica e si effettuano gli opportuni travasi fino al mese di febbraio quando verrà imbottigliato.

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Note olfattive e gustative:** Profumo nettamente vinoso, ampio, ricco ed intenso, ancorato su note fruttate e speziate, di sottobosco, mora selvatica, lampone.. Ha un gusto asciutto, pieno, notevole struttura, con retrogusto leggermente amarognolo.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C

**Abbinamenti:** È perfetto accompagnato con carne alla brace, primi piatti con ragout di carne, coniglio, ma servito leggermente più fresco (

10-12°C) si abbina bene anche a pietanze a base di pesce.

#### **Recensioni**

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.