

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, sapido, 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 9,00 €

Prezzo di vendita 9,00 €

Sconto

[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 6000 piante 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 3 mesi 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, sapido, 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.