

Scheda Tecnica Spumante

“ Perle d’Ischia “

- **Zona di Produzione:** *Isola D’Ischia, comune di Forio loc. Cimmentorosso e Spadara*
- **Tipo spumante:** *Metodo classico*
- **Classificazione:** *Vino spumante di qualità prodotto in regione determinata “V.S.Q.P.R.D.”*
- **Produttore:** *Azienda vitivinicola Colella Giosuè*
- **Vigneti di proprietà:** *Ha 3.00 in Località Cimmentorosso e Spadara, Forio*
- **Vitigno:** *Biancolella 95% - Forastera 5%*
- **Terreno:** *Leggermente declive*
- **Esposizione:** *Sud-ovest*
- **Altitudine:** *120/150 m. slm*
- **Produzione uva per Ha:** *85-88 q.li per Ha*
- **Epoca di raccolta:** *Fine Agosto, inizio Settembre*
- **Lavorazione:** *Spremitura uve con pneumopressa, chiarifica a freddo (5-6 °c) del mosto e filtrazione dello stesso, inoculo lieviti e fermentazione controllata (15-18°C). Stabilizzazione del vino.*
- **Resa uva/vino:** *66-68%*
- **Messa in bottiglia per la presa di spuma:** *Primavera*
- **Temperatura di fermentazione per la presa di spuma:** *15-18 °C*
- **Fasi di lavorazione dopo presa di spuma:** *Dopo 6 mesi la bottiglia viene messa in punta in pupitres, e vengono compiute le varie fasi di scuotimento per il deposito delle fecce. Dopo un anno dalle operazioni di imbottigliamento, sboccatura con aggiunta di liquer personalizzata. Dopo la sboccatura, permanenza di minimo tre mesi nel locale bottigliera.*
- **Caratteristiche enochimiche:** *Alcool= 12.50% - Zuccheri= 12-15 - gr/litro - Ac. Totale= 5.50 % (acido tartarico) – Estratto secco totale= 34-35 gr/ litro Pressione afrometrica a 20 °c = 4.60-5.00 Atm*
- **Caratteristiche sensoriali:** *Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Sapore asciutto e lungo. Profumi tipici dell’uva di origine con leggero sentore della scorza di pane.*
- **Temperatura di servizio:** *6-8 °c come aperitivo o a fine pasto 8-9 °c a tutto pasto e soprattutto con molluschi e pesce.*