

## INSULA FELIX E INSULA MAIOR



Confezione regalo INSULA FELIX e INSULA MAIOR

Valutazione: Nessuna valutazione

**Prezzo**

55,00 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Società agricola Ischia Bio](#)

### Descrizione

I sistemi di coltivazione che attuiamo in azienda seguono i principi dell'agricoltura biologica e dal 2017 abbiamo iniziato il nostro approccio alla biodinamica, dalla vigna alla cantina. Dopo aver seguito un corso presso l'azienda di CARLO NORO sull'agricoltura biodinamica e l'utilizzo dei preparati, abbiamo iniziato a collaborare con l'enologo Michele Lorenzetti, il quale ci ha guidato in questa prima esperienza di vinificazione naturale, senza l'uso di prodotti chimici in vigna ed in cantina, senza aggiunta di lieviti, enzimi, zuccheri, solfiti, aromi e quant'altro possa alterare il naturale processo di vinificazione del mosto ottenuto dalla sola pigiatura. Il mosto viene fatto fermentare nella grotta-cantina, in anfore di terracotta provenienti dalla Georgia, i cd QVEVRI. Il 4 dicembre 2013 Unesco ha riconosciuto il metodo tradizionale di vinificazione georgiano nelle anfore, Qvevri, come patrimonio intangibile dell'umanità. Un vino, dunque, che rispecchia al 100% la materia prima, quell'uva che coltiviamo con passione e dedizione un anno intero, in un'azienda ad oltre 300 mt sul livello del mare, senza accesso carrabile, circondata da boschi di castagno, in un posto come purtroppo ancora pochi sull'isola, del tutto incontaminato ed al di fuori dai centri abitati. La società Agricola ISCHIABIO srl conta oltre 3 ettari, tra vigneto, orto, alberi da frutta, ulivi e bosco di castagni ed applica nei suoi processi produttivi le migliori pratiche ambientali per la salvaguardia delle risorse naturali e rigorosi criteri in materia di benessere animale; è sottoposta all'attività di controllo

e certificazione dalla società CCPB s.r.l., nel rispetto dei Regolamenti comunitari e delle disposizioni nazionali sulla produzione biologica.

**INSULA FELIX**

TIPO: Bianco  
CLASSIFICAZIONE: Indicazione  
Geografica Tipica  
ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Barano  
d'Ischia, fraz. di Fiaiano, località Cannavale  
VITIGNO: Falanghina  
SUPERFICIE: 5.600 mq  
ANNATA: 2019  
ALLEVAMENTO: Guyot  
ALTITUDINE: 300m s.l.m.  
ESPOSIZIONE: sud-est  
TERRENO: vulcanico, sabbioso in superficie ed  
argilloso al di sotto dei 2m  
OPERAZIONI IN VIGNETO: semina sovescio polifita,  
preparati biodinamici, potatura manuale, selezione  
dei germogli.  
METODO DI DIFESA: zolfo e rame, azienda  
interamente con certificazione biologica,  
operatore di controllo CCPB srl  
VENDEMMIA: raccolta a mano in piccole cassette  
da max 15 Kg, il 28 SETT 2019  
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea con i  
propri lieviti, 100% in anfora (QVEVRI) con lunga  
macerazione sulle bucce per 6 mesi  
MATURAZIONE: anfora QVEVRI  
PRODUZIONE: 1.756 bottiglie  
GRADO ALCOLICO: 13.5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°/12°

**INSULA MAIOR**

TIPO: Bianco  
CLASSIFICAZIONE: Denominazione di Origine  
Controllata  
ZONA DI PRODUZIONE Comune di Barano  
d'Ischia, fraz. di Fiaiano, località Cannavale  
VITIGNO: Biancolella  
SUPERFICIE: 4.500 mq  
ANNATA: 2019  
ALLEVAMENTO: Guyot  
ALTITUDINE: 300m s.l.m.  
ESPOSIZIONE: sud-est  
TERRENO: vulcanico, sabbioso in superficie ed  
argilloso al di sotto dei 2m  
OPERAZIONI IN VIGNETO: semina sovescio polifita,  
preparati biodinamici, potatura manuale, selezione  
dei germogli.  
METODO DI DIFESA: zolfo e rame, azienda  
interamente con certificazione biologica,  
operatore di controllo CCPB srl  
VENDEMMIA: raccolta a mano in piccole cassette  
da max 15 Kg, il 20 OTT 2019  
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea  
con i propri lieviti, 100% in anfora (QVEVRI) con  
lunga macerazione sulle bucce per 5 mesi  
MATURAZIONE: anfora QVEVRI  
PRODUZIONE: 375 bottiglie  
GRADO ALCOLICO: 11.0%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°/12°

**Recensioni**

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.