

Ischia Biancolella Doc



Ischia Biancolella



Un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso i sentori sono quelli dei fiori, della frutta a polpa gialla, mandorla, pera. In bocca è morbido e vellutato, asciutto e di buona struttura. Un vino persistente nel finale con note di mandorla amara tipiche del vitigno, uvaggio: 100% Biancolella. - Zona di produzione: Tenuta Calitto, Vigna Baiola, Vigna Citara, Vigna Cimento - Rosso nel comune di Forio a 150 -300 s.l.m. parte occidentale dell'isola d'Ischia.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 20,00 €

Prezzo di vendita 20,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Tommasone Vini](#)

Descrizione

Alcool: Indicato in etichetta

Uvaggio: Biancolella

Zona di produzione: Tenuta Calitto, Vigna Baiola, Vigna Citara, Vigna Cimento Rosso nel comune di Forio a 150 -300 s.l.m. parte occidentale dell' Isola D'Ischia.

Vinificazione: Il Biancolella è il vitigno autoctono più significativo dell'Isola D'Ischia. Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore così ottenuto, limpido e integro, viene addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (12-14 °C) che si protrae per circa 20 giorni. La maturazione continua in acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato e allo stesso tempo naturalmente stabile. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 8-10 °C .

Colore: Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli.

Note di degustazione: Profumo elegante ed intenso, floreale e fruttato, fragrante, di gran classe e continuità. È un grande vino dal profumo finemente armonioso, floreale e fruttato, con nota tipica che ricorda la mandorla amara, la pera, i fiori di campo. Al gusto si presenta morbido e vellutato, moderatamente acido, asciutto e ben strutturato. Il finale, incredibilmente persistente, è caratterizzato dal tipico ed inconfondibile sentore di mandorla amara che esalta la tipicità del vitigno.

Abbinamenti: frittiture di pesce, minestre (soprattutto creme di verdure), antipasti freddi con salse agrodolce, tartara di pesce

Recensioni

Giovedì, 15 Ottobre 2020

Il mio vino preferito! Lo assaggio ogni volta che vado in vacanza ad Ischia e quando torno non posso farne a meno! Grazie shoppingischia per permetterci di acquistare i fantastici prodotti di Ischia on line!

Gae