

Pithecusa bianco





E' uno dei più importanti prodotti dell'Azienda Tommasone, un vino bianco, fermo e secco, vinificato con uve: 50% Biancolella; 50% Fiano. - Zona di produzione: tenute le Coste nel comune di Lacco Ameno, nel nord - ovest dell'isola d'Ischia - Sistema di coltivazione: - Gouyot con sesto d'impianto di 4.500 - 5.000 viti per ettaro.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 18,00 €

Prezzo di vendita 18,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Tommasone Vini](#)

Descrizione

Alcool: Indicato in etichetta

Uvaggio: 50% Biancolella 50% Fiano

Zona di produzione: Tenuta Le Coste nel comune di Lacco ameno a 250 s.l.m. nord- ovest dell' Isola D'Ischia

Vinificazione: Biancolella e Fiano sono due vitigni bianchi autoctoni di lunga tradizione in Campania. Le uve intere, raccolte assieme, vengono sofficientemente pressate ed il mosto limpido così ottenuto viene addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato con le migliori uve selezionate degli stessi vitigni. Inizia quindi una lenta fermentazione in silos di acciaio inox. Al termine della fermentazione il vino continua la sua maturazione nei silos di acciaio inox dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Si attenderà il mese di marzo per l'imbottigliamento. Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore.

Temperatura di servizio: 8-10 °C .

Colore: Giallo paglierino con vivaci riflessi verdognoli.

Note di degustazione: Ampia possibilità di abbinamento per la piacevolezza e la freschezza espresse da questo bianco. E' un grande vino da

cucina di mare: esaltante con crudità di pesce, tartare di tonno e spaghetti alle vongole. Da provare anche su pesci al forno.

Recensioni

Martedì, 13 Ottobre 2020

Ho assaggiato questo vino in un ristorante isolano mentre ero in vacanza e ho deciso di acquistarlo, ho fatto la scelta giusta!

Alessandro