

## Ischia Bianco Spumante



50% Forastera 50% Biancolella. Perlage molto fine ed elegante. Profumo ampio, invitante, di particolare finezza e complessità. Si notano aromi che sanno di crosta di pane calda, albicocche secche e erbe selvatiche. Al palato si presenta complesso ed elegante allo stesso tempo con una nota leggermente ammandorlata. Si adatta benissimo da aperitivo e si sposa bene a pietanze a base di crostacei, ostriche, frutti di mare preparati in modo delicato e crudi di mare.

Valutazione: Nessuna valutazione

**Prezzo**

Prezzo base, tasse incluse 29,00 €

Prezzo di vendita 29,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Tommasone Vini](#)

Descrizione

## Scheda Tecnica

### ISCHIA BIANCO SPUMANTE DEDICATO AL FONDATORE

Denominazione Di Origine Controllata

Zona Di Produzione: Forio – Isola d'Ischia

Vitigno: Biancolella & Forastera

Tipologia del terreno: vulcanico

Esposizione: nord-ovest

Altitudine: diverse

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale, a inizio settembre, in cassette da 20kg

Tipo di vino: Spumante Metodo Classico

Vinificazione: Soffice pigiatura dei grappoli interi non pigiadiraspati, a cui segue la decantazione del mosto fiore per sedimentazione naturale a bassa temperatura. Fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata (12°C) in silos di acciaio inox refrigerati. Dopo la filtrazione e l'aggiunta del "liqueur de tirage" si avvia la seconda fermentazione in bottiglia e una maturazione sui lieviti di almeno 24 mesi.

Infine avviene manuale il processo del remuage.

Tipo di spumante: Metodo classico bianco

Colore: giallo dorato brillante

Effervescenza: grana fine ed elegante

Note olfattive: fine, speziato, erbe selvatiche, frutta secca, albicocca essiccata, mandorla, fiori di mandorla, crosta di pane caldo

Note gusto – olfattive: brut, sapido, fine

Temperatura di servizio: 4-6 °C

Abbinamenti: ostriche, carpacci di pesce, tartara di gamberoni, gamberoni grigliati, Sushi, con fingerfood delicato come aperitivo

Bottiglie prodotte: 2.700

### Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.