

Ischia Bianco Spumante



Spumante, Metodo Classico Tradizionale, Extra Brut - Uvaggio: Biancolella & Forastera - Zona di produzione: Località "Chiena" A Forio nella parte occidentale dell'Isola d'Ischia.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 25,00 €

Prezzo di vendita 25,00 €

Sconto

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Tommasone Vini](#)

Descrizione

Metodo: Metodo Classico Tradizionale

Categoria: Extra Brut

Alcool: Indicato in etichetta

Data sboccatura: Indicato in etichetta

Uvaggio: Biancolella & Forastera

Zona di produzione: Località "Chiena" A Forio nella parte occidentale dell'Isola d'Ischia.

Vinificazione: Le uve raccolte manualmente vengono pressate intere con pressatura molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in silos di acciaio inox con permanenza sui lieviti di almeno 6 mesi. Dopo la filtrazione e l'aggiunta della liqueur de tirage si avvia la seconda fermentazione in bottiglia. Con una maturazione sui lieviti di almeno 24 mesi si ottiene un perlage molto fine. Dopo la conservazione orizzontale delle bottiglie le stesse arrivano sulle pupitres dove vengono girate manualmente di mezzo giro per permettere ai depositi formatosi all'interno di scivolare lentamente verso il tappo. Una volta che i residui della lavorazione dei lieviti sono scivolati verso il tappo, si passa alla fase successiva: il degorgement. In fase di sboccatura non sono stati aggiunti zuccheri.

Temperatura di servizio: 8 °C

Anni migliori: 1-4 anni dalla data del degorgement indicato in etichetta.

Note di degustazione: Profumo ampio, invitante, di particolare finezza e complessività. Si notano aromi che fanno 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.

Abbinamenti: E' quasi un peccato versare questo metodo classico come aperitivo. Si adatta benissimo da tutto pasto e si sposa bene a pietanze a base di crostacei, frutti di mare preparati in modo delicato, pietanze di pesce bianco e crudité di mare.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.