

Ischia Per' e Palummo



Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, il bouquet richiama note fruttate di ciliegia nera e frutti di bosco. Al palato ha una buona struttura, è fruttato e secco, uvaggio: 100% Piedirosso. - Zona di produzione: Tenuta Calitto, Tenuta Montecorvo, Tenuta Chiena, Tenuta Cimento Rosso nel comune di Forio, parte occidentale dell'Isola d'Ischia.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 13,90 €

Prezzo di vendita 13,90 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Tommasone Vini](#)

Descrizione

Nome del vino: Ischia Per' e Palummo

Alcool: Indicato in etichetta

Uvaggio: Piedirosso

Zona di produzione: Tenuta Calitto, Tenuta Montecorvo, Tenuta Chiena, Tenuta Cimento Rosso nel comune di Forio, parte occidentale dell'Isola D'Ischia

Vinificazione: Raccolte al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio a contatto con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e di quella malolattica e si effettuano gli opportuni travasi fino al mese di febbraio quando verrà imbottigliato.

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Note olfattive e gustative: Profumo nettamente vinoso, ampio, ricco ed intenso, ancorato su note fruttate e speziate, di sottobosco, mora selvatica, lampone.. Ha un gusto asciutto, pieno, notevole struttura, con retrogusto leggermente amarognolo.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Abbinamenti: È perfetto accompagnato con carne alla brace, primi piatti con ragout di carne, coniglio, ma servito leggermente più fresco (10-12°C) si abbina bene anche a pietanze a base di pesce.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.