

Pithecusa Rosso



Un vino di buona struttura, da meditazione e da accompagnare a piatti forti, uvaggio: 60% Aglianico 40% Piediroso. - Zona di produzione: Tenuta Le Coste nel comune di Lacco Ameno a 250 s.l.m. nord- ovest dell'Isola d'Ischia.

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

Nome del vino: Pithecusa Rosso

Alcool: Indicato in etichetta

Uvaggio: 60% Aglianico 40% Piediroso

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

Vinificazione: Le uve dopo aver subito un estremo diradamento in pianta nel mese di giugno, vengono raccolte rigorosamente a mano. Segue poi la diraspatura e la pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare con lieviti rimanendo a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Durante questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e delle componenti nobili caratteristiche di un rosso importante dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura, il vino rimarrà a riposare in tonneaux di rovere francese da 5 hl per oltre due anni. Verrà posto al giudizio del consumatore dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

Colore: Si presenta in una veste scura che tinge il bicchiere lasciando scivolare archetti fitti e consistenti.

Note olfattive e gustative: Agitandolo nel bicchiere si apre al naso con profumi elegantemente pieni e decisi che spaziano dai fichi secchi alle noci, agli aromi balsamici del legno con lieve sottofondo di piccoli frutti a bacca nera. In bocca è ampio e deciso: avvolge il palato con un tocco vellutato mostrandosi però compatto e vigoroso nella sua componente nobile di tannini ben amalgamati, riproponendo così in una ordinata successione l'intero spettro olfattivo.

Temperatura di servizio: Meglio se scaraffato qualche tempo prima, va servito a 18 - 20 °C

Abbinamenti: Rosso importante, da meditazione e da accompagnare a piatti forti: ottimo è l'abbinamento con arrostiti, carni rosse grasse, cacciagione da piuma, formaggi saporiti.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.