

## Pignanera



Ottenuto da uve selezionate provenienti da vigneti di diversa età, dona al naso e al gusto un'elegante robustezza. - Uvaggio: 50% Aglianico 30% Montepulciano, 20% Guarnaccia - 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 30,00 €

Prezzo di vendita 30,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Tommasone Vini](#)

### Descrizione

**Nome del vino:** Pignanera

**Alcool:** Indicato in etichetta

**Uvaggio:** 50% Aglianico 30% Montepulciano, 20% Guarnaccia

**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, separate per varietà, vengono poi pigiate e messe a fermentare con macerazione delle bucce a temperature controllata. Dopo la svinatura, il vino appena nato completerà la sua fermentazione in tonneau di rovere francese da 5 hl. Separato in un primo momento dai suoi depositi più grossolani, rimarrà nelle tonneau per oltre tre anni dove subirà, durante i vari periodi, tutti i processi fermentativi – evolutivi consoni ad un rosso di nobile razza. Il vino dopo essere stato assemblato verrà imbottigliato nel mese di luglio e posto al giudizio del consumatore solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

**Colore:** Rosso rubino vivo ed intenso con evidenti riflessi granati.

**Note olfattive e gustative:** Ottenuto da uve selezionate provenienti da vigneti di diversa età, dona al naso e al gusto un'elegante robustezza. Al primo impatto si presenta subito imponente, fine ed intenso, fruttato e speziato, con sentori di ribes nero, ciliegio, legno balsamico, cuoio e liquirizia, chiudendo con note olfattive fumè. In bocca è rotondo, di notevole spessore, con tannini che gli conferiscono un carattere deciso senza comunque nuocere alla morbidezza e all'equilibrio. Notevole il finale, molto lungo e ricco di sapore.

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

**Abbinamenti:** Rosso importante da accompagnare a piatti forti: ottimo è l'abbinamento con spiedi, carni rosse grasse, cacciagione, arrosti, formaggi saporiti.

### Recensioni

Martedì, 13 Ottobre 2020

ottimo vino ischitano! davvero buonissimo

Angelo