

Pignanera



50% Aglianico 30% Montepulciano e 20% Guarnaccia. Ottenuto da uve selezionate provenienti da vigneti di diversa età, dona al naso e al gusto un'elegante robustezza. Al primo impatto si presenta imponente, fine e intenso, fruttato e speziato, con sentori di ribes nero, ciliegio, legno balsamico 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. Rosso importante da accompagnare a piatti forti: ottimo è l'abbinamento con spiedi, carni rosse grasse, cacciagione, arrosti, formaggi saporiti.

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

Scheda Tecnica

PIGNANERA

Indicazione Geografica Protetta

Zona Di Produzione: Tenute Coste a Lacco Ameno d'Ischia

Vitigno: Aglianico

Tipologia del terreno: vulcanico

Esposizione: nord-ovest

Altitudine: 200 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale, a metà ottobre, in cassette da 20kg,

Vinificazione ed affinamento: Diraspatura, soffice pigiatura, a cui segue fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (15°C) in silos di acciaio inox refrigerati. Durante la fermentazione con le bucce sono frequenti i rimontaggi per favorire la trasmissione di aromi, tannini e struttura dalle bucce al mosto. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene trasferito in barrique di rovere francese per circa 18 mesi. Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

Tipo di vino: Rosso

Colore: rosso rubino intenso

Note olfattive: fruttato, speziato, frutta rossa, ciliegia sotto spirito, amarena, ribes, spezie, tabacco, liquirizia, cacao

Note gusto – olfattive: secco, caldo, morbido, sapido, intenso, persistente

Temperatura di servizio: 14-16°C

Abbinamenti: formaggi di lunga stagionatura, brasato di manzo, selvaggina, grigliata di agnello

Bottiglie prodotte: 2.000

Recensioni

Martedì, 13 Ottobre 2020

ottimo vino ischitano! davvero buonissimo

Angelo