

Ischia Bianco



Si consiglia l'accoppiamento con frutti di mare, insalate di stagione e formaggi acidi; si accoppia benissimo anche con piatti a base di pesce lesso e crostacei. Grado alcolico: 12°/vol.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

12,50 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Cantine Pietratorcia](#)

Descrizione

Le uve provengono da diverse zone dell'isola d'Ischia da vigneti che godono di caratteristiche meso-climatiche ventilate e differenziate.

La variabilità varietale è rappresentata esclusivamente da Biancolella, Forastera, Uva Rilla e San Leonardo.

La maturazione delle uve procede lentamente mantenendosi di colore giallo tenue fino alla vendemmia.

Al fine di valorizzare le caratteristiche organolettiche di questa produzione che per molti aspetti, eccetto quelli intrinseci alle varietà locali, sono comparabili a quelle delle zone di coltivazione fresche, le uve subiscono una vinificazione tipicamente in bianco senza l'uso di additivi chimici fatta esclusione dell'anidride solforosa.

Il prodotto che si ottiene è leggermente aromatico, finemente fruttato dotato di acidità equilibrata, sapido, giustamente amarognolo e fresco.

Si consiglia l'accoppiamento con frutti di mare, insalate di stagione e formaggi acidi; si accoppia benissimo anche con piatti a base di pesce lesso e crostacei.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.

