

## Insula felix



Il VINO IGT Epomeo Bianco 'INSULA 100% FELIX' è ottenuto dalle uve coltivate dalla nostra azienda ISCHIABIO srl presso la TENUTA DEL CANNAVALE situata nel comune di Barano d'Ischia in località Cannavale. 100% produzione in anfora

Valutazione: Nessuna valutazione

**Prezzo**

Prezzo base, tasse incluse 20,00 €

Prezzo di vendita 20,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Società agricola Ischia Bio](#)

### Descrizione

I sistemi di coltivazione che attuiamo in azienda seguono i principi dell'agricoltura biologica e dal 2017 abbiamo iniziato il nostro approccio alla biodinamica, dalla vigna alla cantina. Dopo aver seguito un corso presso l'azienda di CARLO NORO sull'agricoltura biodinamica e l'utilizzo dei preparati, abbiamo iniziato a collaborare con l'enologo Michele Lorenzetti, il quale ci ha guidato in questa prima esperienza di vinificazione naturale, senza l'uso di prodotti chimici in vigna ed in cantina, senza aggiunta di lieviti, enzimi, zuccheri, solfiti, aromi e quant'altro possa alterare il naturale processo di vinificazione del mosto ottenuto dalla sola pigiatura. Il mosto viene fatto fermentare nella grotta-cantina, in anfore di terracotta provenienti dalla Georgia, i cd QVEVRI. Il 4 dicembre 2013 Unesco ha riconosciuto il metodo tradizionale di vinificazione georgiano

nelle anfore, Qvevri, come patrimonio intangibile dell'umanità. Un vino, dunque, che rispecchia al 100% la materia prima, quell'uva che coltiviamo con passione e dedizione un anno intero, in un'azienda ad oltre 300 mt sul livello del mare, senza accesso carrabile, circondata da boschi di castagno, in un posto come purtroppo ancora pochi sull'isola, del tutto incontaminato ed al di fuori dai centri abitati. La società Agricola ISCHIABIO srl conta oltre 3 ettari, tra vigneto, orto, alberi da frutta, ulivi e bosco di castagni ed applica nei suoi processi produttivi le migliori pratiche ambientali per la salvaguardia delle risorse naturali e rigorosi criteri in materia di benessere animale; è sottoposta all'attività di controllo e certificazione dalla società CCPB s.r.l., nel rispetto dei Regolamenti comunitari e delle disposizioni nazionali sulla produzione biologica.

TIPO: Bianco

CLASSIFICAZIONE: Indicazione

Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Barano

d'Ischia, fraz. di Fiaiano, località Cannavale

VITIGNO: Falanghina

SUPERFICIE: 5.600 mq

ANNATA: 2019

ALLEVAMENTO: Guyot

ALTITUDINE: 300m s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud-est

TERRENO: vulcanico, sabbioso in superficie ed argilloso al di sotto dei 2m

OPERAZIONI IN VIGNETO: semina sovescio polifita, preparati biodinamici, potatura manuale, selezione dei germogli.

METODO DI DIFESA: zolfo e rame, azienda interamente con certificazione biologica, operatore di controllo CCPB srl

VENDEMMIA: raccolta a mano in piccole cassette da max 15 Kg, il 28 SETT 2019

VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea con i propri lieviti, 100% in anfora (QVEVRI) con lunga macerazione sulle bucce per 6 mesi

MATURAZIONE: anfora QVEVRI

PRODUZIONE: 1.756 bottiglie

GRADO ALCOLICO: 13.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°/12°

### Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.