Ischia Per’ e Palummo

100% Piedirosso, ha un profumo nettamente vinoso, ampio, ricco e intenso, ancorato su note fruttate e speziate, di sottobosco, mora selvatica, lampone, ciliegia e mirtillo. Ha un gusto asciutto, pieno, con un retrogusto leggermente amarognolo. Perfetto accompagnato da carni grasse, pollame, coniglio. Servito leggermente più fresco si sposa benissimo anche con pietanze più strutturate a base di pesce, tipo il tonno. Ottimo anche con l’impepata di cozze.

Valutazione: Nessuna valutazione
Prezzo
Prezzo base, tasse incluse20,00 €

Prezzo di vendita20,00 €

Risparmi:

Fai una domanda su questo prodotto

ProduttoreTommasone Vini

Descrizione

Scheda Tecnica

ISCHIA PER’’EPALUMMO
Denominazione Di Origine Controllata

Zona Di Produzione: Varie zone dell’isola d’Ischia
Vitigno: Piedirosso
Tipologia del terreno: vulcanico
Esposizione: diverse
Altitudine: 50-250 m slm
Sistema di allevamento: Guyot e alberello
Vendemmia: manuale, a inizio ottobre, selezione dei grappoli in vigna e trasporto 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. La fermentazione malolattica e l’affinamento avviene sempre in silos di acciaio inox. Minimo e regolato l’utilizzo di solforosa fino all’imbottigliamento
Tipo di vino: Rosso
Colore: rosso rubino vivace con riflessi violacei
Note olfattive: fruttato, frutta rossa, ciliegia, frutti di bosco, mirtillo
Note gusto – olfattive: secco, tannini delicati, fresco, sapido
Temperatura di servizio: 12-14°C
Esempi abbinamenti: zuppe e primi piatti a base di legumi, formaggi di media stagionatura, salumi, primi piatti a base di carne
Bottiglie prodotte: 12.000

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.