

## Crateca Biancolella



Il vino è una raffinata ed esclusiva interpretazione dell'uva Biancolella prodotta su terra vulcanica rinfrescata da brezza marina. Si presenta di colore giallo paglierino luminoso, con seducenti note floreali di acacia e agrumi, di frutta tropicale, pompelmo e pera, avvolti in una sottile trama minerale. In bocca è piacevolmente dinamico, fresco, cremoso, sapido, di importante tessitura e perfetto equilibrio.

Valutazione: Nessuna valutazione

**Prezzo**

28,00 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Cantine di Crateca](#)

Descrizione

## Scheda tecnica Biancolella

Ischia Biancolella Dop

Tipo di Vino : Bianco Secco

Uve: Biancolella 100%

Classificazione del Vino : Ischia Biancolella DOP

Anno d'impianto: 2006

Altitudine: 260 metri slm

Esposizione: Nord

Terreno e giacitura: sabbioso detritico di origine vulcanica (Tufo Verde del Pizzone)

Densità d'impianto: 7000 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento: Controspalliera con potatura a Guyot

Resa: 1,3 kg per ceppo

Epoca di vendemmia: fine settembre

Raccolta: Manuale, in cassette da 20 kg, alla piena maturazione aromatica dell'uva

Vinificazione ed affinamento: Soffice pressatura dei grappoli interi in ambiente protetto dall'ossigeno, a cui segue l'illimpidimento del mosto fiore per sedimentazione naturale a bassa temperatura. Lunga la fermentazione in tini di acciaio inox refrigerati ed il successivo affinamento, per diversi mesi, con frequente risospensione delle fecce fini. Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

Il vino è una raffinata ed esclusiva interpretazione dell'uva Biancolella prodotta su terra vulcanica rinfrescata da brezza marina. Si presenta di colore giallo paglierino luminoso, con seducenti note floreali di acacia e agrumi, di frutta tropicale, pompelmo e pera, avvolti in una sottile trama minerale. In bocca è piacevolmente dinamico, fresco, cremoso, sapido, di importante tessitura e perfetto equilibrio.

## Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.