



PIETRATORCIA

VINI DI PREGIO DELL'ISOLA D'ISCHIA

BIANCOLELLA



Biancolella
Ischia Biancolella d.o.c.

Uve
Biancolella 90%
Uva rilla 5%
Don Leonardo 5%

Zone e comuni di produzione
Forio

Caratteristiche pedologiche e paesaggistiche
Terreno formato da materiali detritici derivanti dal distaccamento del tufo verde Epomeo. Giacitura di media pendenza con sistemazione a terrazze. Esposizione prevalente a Ovest.

Gestione del vigneto
Spalliera con potatura a guyottia biancolella ama le potature lunghe). Altezza da terra del filo di banchina 60cm. Altezza della vegetazione 110cm. Distanza fra le piante 100cm e fra le file 160cm per una densità di 6000 piante per ettaro. Produzione da 7 a 9 T/Ha. Raccolta fine settembre.

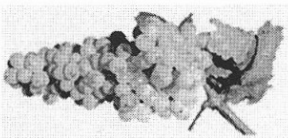
Vinificazione
Le uve subiscono la pressatura soffice in pressa pneumatica. Il mosto decantato a freddo ed inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione avviene a 18°C. Il vino resta sui lieviti per due tre mesi per poi essere filtrato ed imbottigliato per la prima metà di marzo.

Caratteristiche organolettiche

Le uve provengono da diversi vigneti del comune di Forio, tutti caratterizzati da bella esposizione e buona ventilazione. La biancolella matura lentamente conservando quel caratteristico velo di pruina varietale fino alla raccolta.

Il vino Biancolella è un prodotto di colore giallo paglierino più o meno intenso, fruttato con caratteristiche note speziate, sapido, giustamente amarognolo e di buona freschezza. Si consiglia l'abbinamento con piatti a base di pesce ed è un ottimo aperitivo.

Grado alcolico
11,5-12,5%Vol.



ISCHIA BIANCO



Ischia bianco
Ischia Bianco d.o.c.

Uve
Biancolella 45%
Forastera 45%
Uva Rilla 5%
San Leonardo 5%

Zone e comuni di produzione
Forio, Serrata

Caratteristiche pedologiche e paesaggistiche
Terrani generalmente formati con materiali detritici derivanti da distaccamento di tufo frammentati a prodotti piroclastici recenti.

Ambienti protetti dal mare situati ad altitudini fino a 400 m sul livello del mare con esposizioni ad Ovest e Sud-Ovest.

Gestione del vigneto
Forme di allevamento tradizionali con vegetazione a spalliera guyot e cordone sponerato. Produttività in uva variabile da 8 a 10 T/Ha. Raccolta da metà a fine settembre.

Vinificazione
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'andride solforosa. Le uve vengono pigiate con pressa pneumatica il mosto decantato a freddo ed inoculato con lieviti

selezionati. La fermentazione avviene a 20°C. Il vino rimane sui lieviti per 1-2 mesi, quindi viene trasvasato ed imbottigliato a 4 mesi dalla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche
Le uve provengono da diverse zone dell'isola d'Ischia, da vigneti che godono di caratteristiche meso-climatiche ventilate e differenziate. La maturazione delle uve procede lentamente mantenendosi di colore giallo tenue fino alla vendemmia. L'Ischia Bianco Superiore di colore giallo paglierino 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.

Grado alcolico
11,5-12,5%Vol.

