

PIETRATORCIA
ISCHIA BIANCO SUPERIORE



ISCHIA BIANCO SUPERIORE

ischia bianco superiore doc

Uve

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

Zone e comuni di produzione

Forio, Serrara

Caratteristiche pedologiche e paesaggistiche

Terreni generalmente formati con materiali detritici derivanti da distacco di tufo frammisti 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 speronato. 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'anidride 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 travasato ed imbottigliato a 4 mesi dalla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

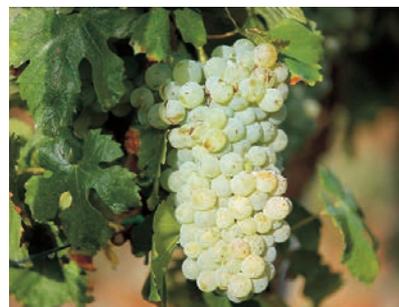
Le uve provengono da diverse zone dell'isola d'Ischia, da vigneti che godono di caratteristiche meso-climatiche ventilate e differenziate. La maturazione delle uve procede lentamente mantenendosi di colore giallo tenue fino alla vendemmia. L'Ischia Bianco Superiore di colore giallo paglierino è leggermente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



san leonardo
biancolella
forastera
uva rilla



vigne di Castanito - Serrara
vigne del Cuotto - Forio