

PIETRATORCIA  
SCHERIA BIANCO



# SCHERIA BIANCO

vino da tavola bianco

## Uve

Biancolella 50%  
Fiano 50%

## Zone e comuni di produzione

Vigne La Pietra - Forio  
Vigne di Castanito - Serrara

## Caratteristiche pedologiche e paesaggistiche

Pietra: Terreno formato da materiali detritici derivanti da distacco del tufo verde Epomeo in recinto craterico; giacitura di piano con filari esposti a Nord-Ovest (s.l.m.).

Castanito: Terreni generalmente formati con materiali detritici derivanti da distacco di tufo frammisti a prodotti piroclastici recenti. Ambienti protetti dal mare situati ad altitudine di 400 m sul livello



del mare con esposizione a 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 fine settembre a metà ottobre.

## Vinificazione

Le uve, raccolte a leggera surmaturazione, vengono diraspate per subire una macerazione di circa 24/36 ore a temperatura inferiore a 12°C. Dopo delicata pressatura il mosto viene fatto fermentare lentamente a temperatura controllata oscillante tra i 18°C ed i 20°C al fine di preservare le caratteristiche aromatiche primarie ottenute con la macerazione pellicolare. A fine fermentazione il vino, prima di essere travasato in piccole botti di rovere, permane per circa 3 mesi sulle fecce nobili di fermentazione al fine di arricchirne la struttura. Il prodotto invecchia in legno per un periodo di circa 20 mesi. In bottiglia lo Scheria Bianco è affinato per circa 5/8 mesi. Il procedimento tecnologico costituisce una novità per l'isola ed una sfida al concetto di vino bianco come prodotto da consumare nell'annata di produzione.

## Caratteristiche organolettiche

Scheria Bianco è prodotto con una selezione accurata delle uve. E' di colore giallo-oro, di ottimo corpo, morbido, intensamente aromatico. Nel profilo sensoriale dominano eleganti note di spezie mediterranee accompagnate da delicati sentori di frutta secca e di legno che gli conferiscono grande spessore e finezza. L'accoppiamento consigliato è quello classico con il coniglio all'ischitana e con piatti di pesce saporiti in bianco o in rosei brodetti.

GRADO ALCOLICO: 13-13,5°vol.

*biancolella  
fiano*



*vigne La Pietra - Forio  
vigne di Castanito - Serrara*

