

PIETRATORCIA
VIGNE DI CHIGNOLE



VIGNE DI CHIGNOLE

ischia bianco superiore doc

Uve

Biancolella 45%

Forastera 45%

Fiano 10%

Zone e comuni di produzione

Chignole (Forio)

Caratteristiche pedologiche e paesaggistiche

Terreno formato da materiali detritici derivanti da distacco del tufo verde Epomeo. Giacitura molto pendente (da pendenze dal 40% fino al 60-70%) con sistemazione a terrazze esposte ad Ovest servite da monorotaia (150-250 m s.l.m.).

Gestione del vigneto

Spalliera con potatura a guyot e cordone speronato.



*biancolella
forastera
fiano*

Altezza da terra del filo di banchina 60 cm. Altezza della vegetazione 110 cm. Distanza fra le piante 100 cm e fra le file 160 cm per una densità di viti per ettaro di 6250. Produttività in uva variabile da 7 a 8 T/Ha. Raccolta prima settimana di ottobre.

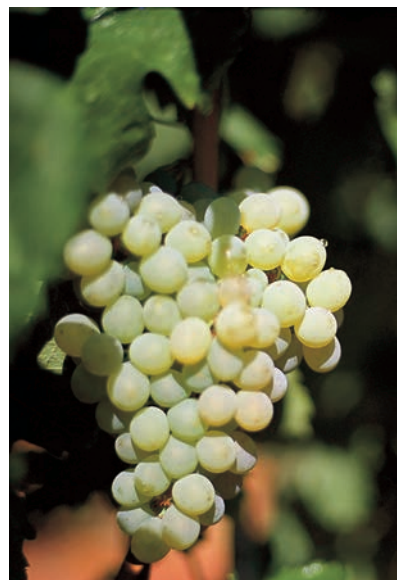
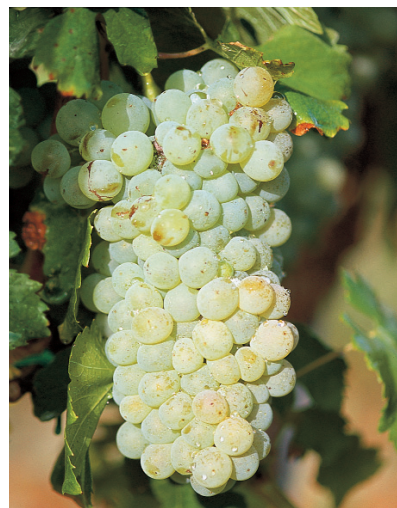
Vinificazione

Le uve vengono in parte pigiate con pressa pneumatica ed in parte diraspate per consentire una macerazione delle bucce a freddo per circa 12 ore. Il mosto decantato a freddo ed inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione avviene a 20°C. Il vino rimane in parte sui lieviti per 4-5 mesi ed in parte travasato in grandi botti di rovere dove rimane per 4 mesi. L'imbottigliamento avviene a 6 mesi dalla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Le uve provengono da una zona di viticoltura quasi estrema, esposta prevalentemente ad Ovest e storicamente ritenuta di alta qualità. I vitigni Biancolella e Forastera, che rappresentano la variabilità ampelografica tipica dell'isola d'Ischia, affiancati da un vitigno campano di grande spessore come il Fiano, sono differenzialmente dislocati nella scansione altimetrica del sito. Le uve maturano precocemente ed assumono un colore ambrato grazie all'esposizione continua dei grappoli durante le ore pomeridiane. Il prodotto che si ottiene è di colore giallo intenso, di ottimo corpo, serbevole, di grande complessità aromatica: intensamente floreale e speziato con sentori di anice che lo rendono particolarmente fresco anche al palato. Si consiglia l'accoppiamento con piatti a base di pesce alla griglia o di carni bianche.

GRADO ALCOLICO: 12-13°vol.



vigne di Chignole - Forio

vigne di Chignole (monorotaia) - Forio