

PIETRATORCIA
VIGNE DEL CUOTTO



VIGNE DEL CUOTTO

ischia bianco superiore doc



Uve

Biancolella 45%
Forastera 45%
Greco 10%

Zone e comuni di produzione

Cuotto (Folio)

Caratteristiche pedologiche e paesaggistiche

Terreno formato da materiali detritici derivanti da distaccamento del tufo verde Epomeo.

Giacitura leggermente pendente con sistemazione a terrazze esposte a Ovest Nord-Ovest (100 m s.l.m.).

Gestione del vigneto

Spalliera con potatura a guyot e cordone speronato. Altezza da terra del filo di



banchina 70 cm. Altezza della vegetazione 100 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 8 a 9 T/Ha. Raccolta ultima settimana di settembre.

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 resta sui lieviti per 2-3 mesi. L'imbottigliamento avviene a 6 mesi dalla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Le uve provengono da una zona di viticoltura esposta prevalentemente a Nord-Ovest. La maturazione delle uve procede lentamente mantenendosi di colore giallo tenue fino alla vendemmia. Le caratteristiche organolettiche di questa produzione per molti aspetti sono comparabili a quelle delle zone di coltivazione fresche. Il prodotto che si ottiene è di colore giallo paglierino, finemente fruttato e floreale, leggermente acido, fresco e di buon corpo. Si consiglia l'accoppiamento con piatti a base di pesce lesso e crostacei.

GRADO ALCOLICO: 12-13°vol.

forastera
biancolella
greco

