



VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA



Nome del vino:

Ischia Biancolella

Denominazione di Origine Protetta

Alcool:

13,50 % vol

Acidità totale:

5,9 gr/ lt

Uvaggio:

Biancolella

Zona di produzione:

“La Spadara” &

“Piromallo” a Forio

Bottiglie prodotte:

30.000 annuo

Vendemmia:

Fine Settembre/ inizio Ottobre

Vinificazione:

Fermentazione fredda a 12 °C per una durata di 15 giorni.

Affinamento in vasche di acciaio inox per 4 mesi.

Imbottigliamento:

Fine Febbraio.

Note di degustazione:

Colore giallo paglieino con riflessi luminanti.

Bouquet floreale con note di ginestra.

Al palato si presenta elegante, delicato e ben equilibrato con leggere note di mandorla.

Il ristoratore Antonio lo consiglia con:

- Coniglio alla Cacciatore
- Primi a base di frutti di mare
- Zuppa di pesce
- Involtini di vitello