



TOMMASONE

VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA



Nome del vino:

Pithecusa Bianco, Epomeo Bianco
Indicazione Geografica Protetta

Alcool:

13,00 % vol

Acidità totale:

6,0 gr/ lt

Uvaggio:

Biancolella & Fiano

Zona di produzione:

“Le Coste” a Lacco Ameno

Bottiglie prodotte:

20.000 annuo

Vendemmia:

Metà/ fine Settembre

Vinificazione:

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

Affinamento in vasche di acciaio inox per 4 mesi.

Imbottigliamento:

Metà Febbraio.

Note di degustazione:

Colore giallo paglierino.

Bouquet intenso, aromatico e floreale con note di frutta esotica.

Un bianco di importante struttura per accompagnare momenti importanti.

Il ristoratore Antonio lo consiglia con:

- Pietanze di pesce al forno
- Zuppa di Cozze
- Fritture di pesce
- Risotti