



VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA



Nome del vino:

Ischia Per'è Palummo

Denominazione di Origine Protetta

Alcool:

13,00 % vol

Acidità totale:

5,3 gr/ lt

Uvaggio:

Piedirosso

Zona di produzione:

“Monte Zunta” a Sant’Angelo

Bottiglie prodotte:

6.000 annuo

Vendemmia:

Fine Settembre

Vinificazione:

Fermentazione in vasche di acciaio inox a 12 °C per 15 giorni circa. Affinamento in vasche di acciaio inox per 5 mesi.

Imbottigliamento:

Inizio Marzo.

Note di degustazione:

Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Al naso si notano aromi di frutti di bosco e ciliegia nera.

Al palato si presenta di buona struttura, fruttato e secco.

Il ristorante Antonio lo consiglia con:

- Coniglio alla Cacciatore
- Parpadelle al ragout
- Pizza
- Spezzatini invernali