



**TOMMASONE**

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:**

Piedirosson

**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 ristoratore Antonio lo consiglia con:**

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