



TOMMASONE

VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA



Nome del vino:

Pithecusa Rosso, Epomeo Rosso
Indicazione Geografica Protetta

Alcool:

13,00 % vol

Acidità totale:

5,0 gr/ lt

Uvaggio:

Aglianico & Piedirosso

Zona di produzione:

“Le Coste” a Lacco Ameno &
“Cimento Rosso” a Forio

Bottiglie prodotte:

17.000 annuo

Vendemmia:

Fine Settembre/ inizio Ottobre

Vinificazione:

Fermentazione in vasche di acciaio inox a 15 °C
per 15 giorni circa. Affinamento in botti di
rovere da 500 litri per 2 anni.

Imbottigliamento:

Inizio Marzo a due anni dalla vendemmia,
affinamento in bottiglia 3 mesi.

Note di degustazione:

Colore rosso rubino luminoso.

Al naso si mostra un bel frutto, note di liquirizza
e ciliegia.

Al palato si presenta di buona struttura, secco.

Il ristorante Antonio lo consiglia con:

- Tagliata di manzo
- Pietanze a base di funghi porcini
- Fegato alla Veneziana
- Formaggi di media stagionatura