Ischia Forastera

TOMMASONE
DOC
ISCHIA
FORASTERA
TOMMASONE
VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

100% Forastera, ha un colore giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdolini. Al naso si presenta armonioso, fruttato e minerale, con le note tipiche di agrumi Mediterranei e macchia Mediterranea. Vellutato, fresco, asciutto e ben strutturato all'assaggio. Si abbina ad antipasti leggeri, crostacei, crudi di mare, primi a base di pesce o frutti di mare. Noi lo consigliamo in abbinamento a "Spaghetti alla vongole".

Valutazione: Nessuna valutazione
Prezzo
Prezzo base, tasse incluse20,00 €

Prezzo di vendita20,00 €

Risparmi:

Fai una domanda su questo prodotto

ProduttoreTommasone Vini

Descrizione

Scheda Tecnica

ISCHIA FORASTERA
Denominazione Di Origine Controllata

Zona Di Produzione: Varie zone dell'isola d'Ischia
Vitigno: Forastera
Tipologia del terreno: vulcanico ricco di potassio e fosforo
Esposizione: diverse
Altitudine: 50-250 m slm
Sistema di allevamento: Guyot
Vendemmia: manuale, a fine settembre, selezione dei grappoli in vigna e trasporto in cassette da 20kg
Tipo di vino: Bianco
Vinificazione ed affinamento: Diraspatura, soffice pigiatura, a cui segue la decantazione del mosto fiore per sedimentazione naturale a bassa temperatura. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (12°C) in silos di acciaio inox refrigerati ed il successivo affinamento, per diversi mesi sulle fecce nobili con frequenti "batonnage". Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini
Note olfattive: floreale, fruttato, leggermente minerale, fiori bianchi, gelsomino, agrumi mediterranei, mandarino, pompelmo, frutta di polpa

bianca, pera
Note gusto – olfattive: secco, fresco, sapido, minerale, persistente
Temperatura di servizio: 8-10°C
Esempi abbinamenti: crudi di mare, primi piatti con crostacei e molluschi, tempura di pesce e verdure, formaggi freschi
Bottiglie prodotte: 4.600

Recensioni

Giovedì, 15 Ottobre 2020

Ottimo! Consiglio!

Mauro Marzorati