

Pithecusa bianco





50% Biancolella e 50% Fiano. Vino di grande stoffa, dal raffinato ed elegante profumo di piccola pasticceria e fiori di acacia, rimescolate alle vivaci e fresche note di frutta e fiori bianchi. Al palato entra delicato e pieno, ma agile e sapido allo stesso tempo. Un vino dalla grande personalità che ricorda le caratteristiche tipiche dei suoi vitigni di origine: la leggera mandorla del Biancolella e le sensazioni fresche del Fiano. Ottimo vino da tutto pasto, come aperitivo o abbinato a primi piatti a base di pesce e crostacei, ideale anche con molluschi e pesci al forno. Premi ricevuti: Medaglia d'oro Concours Mondial Des Vins Extremes 2019, 1. Premio Concorso Enologico Lucio Mastroberardino 2019, 3 Cornetti Gold dalla Guida Della Regione Campania

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 18,00 €

Prezzo di vendita 18,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Tommasone Vini](#)

Descrizione

Scheda Tecnica

PITHECUSA BIANCO

Indicazione Geografica Protetta

Zona Di Produzione: Campania

Vitigno: Fiano e altri vitigni campani

Tipologia del terreno: sedimentario, alluvionale

Esposizione: diverse

Altitudine: 50-500 m s.l.m.

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. Segue la 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" si potrae sempre in acciaio inox. Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Note olfattive: intenso, complesso, floreale, fruttato, minerale, erbaceo, frutta di polpa gialla, pesca gialla, frutta esotica, frutta della passione, erba aromatica, salvia, timo

Noto gusto – olfattive: secco, fresco, sapido, minerale, persistente

Temperatura di servizio: 10-12°C

Esempi abbinamenti: pietanze a base di asparagi, tartara di tonno, tagliata di tonno, pasta al pesto di basilico, cucina orientale, piatti piccanti, formaggi piccanti

Bottiglie prodotte: 16.000

Recensioni

Martedì, 13 Ottobre 2020

Ho assaggiato questo vino in un ristorante isolano mentre ero in vacanza e ho deciso di acquistarlo, ho fatto la scelta giusta!

Alessandro