

Pithecusa Rosso



40% Piediroso e 60% Aglianico. L'impatto iniziale, di grande intensità ed eleganza, libera sensazioni fruttate ed erbacee. Il ventaglio olfattivo spazia dalla frutta a bacca rossa come l'amarena, la mora, il ribes nero, all'erbaceo, il tutto fuso in un ricordo della tostatura del legno appena percettibile. Etereo, fine, al palato risulta essere importante, dotato di grande personalità e buon corpo, ampio e piacevole, lungo nel finale a conferma ed ampliamento delle sensazioni olfattive. Perfetto se abbinato a grigliate di manzo, selvaggina e cacciagione oppure a primi piatti a base di carne come la Bolognese o la Genovese. Anche da consigliare in abbinamento a formaggi stagionati e salumi affumicati.

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 ROSSO

Indicazione Geografica Protetta

Zona Di Produzione: Varie zone dell'isola d'Ischia

Vitigno: Aglianico & Piediroso

Tipologia del terreno: vulcanico

Esposizione: diverse

Altitudine: 50-250 m slm

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale, a metà ottobre, selezione dei grappoli in vigna e trasporto in cassette da 20kg

Tipo di vino: Rosso

Vinificazione ed affinamento: Diraspatura, soffice pigiatura, a cui segue fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (15°C) in silos di acciaio inox refrigerati. Durante la fermentazione con le bucce sono frequenti i rimontaggi per favorire la trasmissione di aromi, tannini e struttura dalle bucce al mosto. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene trasferito in tonneau di rovere francese per circa 12 mesi.

Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

Tipo di vino: Rosso

Colore: rosso rubino con riflessi granati

Note olfattive: fruttato, speziato, frutta rossa, ciliegia, ribes, mirtillo, spezie, tabacco, cacao, liquirizia, note balsamiche

Note gusto – olfattive: secco, morbido, tannini delicati, sapido

Temperatura di servizio: 14-16°C

Esempi abbinamenti: formaggi stagionati, carne rossa grigliata, primi piatti a base di funghi porcini

Bottiglie prodotte: 6.000

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.