

ISCHIA FORASTERA
Denominazione Di Origine Controllata

Produktionszone: Verschiedene auf der Insel Ischia

Rebsorte: Forastera

Bodenart: Vulkanböden reich an Phosphor und Potassium

Richtung: verschiedene

Höhe: 50-250 über dem Meeresspiegel

Erziehungsform: Guyot

Lese: Handlese, Ende September, Selektion der Trauben im Weinberg und Transport in 20kg schweren Leseboxen

Weinart: Weißwein

Jahrgang: 2023

Weinbereitung und Ausbau: Entrappung und schonende Kelterung, worauf eine natürliche Kälteklärung des Mostes erfolgt. Gärung mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur (12°C) und anschließender Ausbau auf den feinen Hefen in Edelstahltanks. Minimal und reguliert ist der Einsatz der Sulfite bis zur Abfüllung.

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen

Geruchsnoten: blumig, fruchtig, leicht mineralisch, **weiße Blüten**, Jasmin, **mediterrane Zitrusfrüchte**, Mandarine, Pampelmuse, **Früchte mit weißem Fruchtfleisch**, Birne

Geschmacksnoten: trocken, frisch, vollmundig, mineralisch,

Serviertemperatur: 8-10°C

Beispiele Speisenbegleitung: Meeresfrüchte, Nudelgerichte mit Krustentieren oder Muscheln, Fisch-oder Gemüsetempura, frische Käsesorten

Produzierte Flaschen: 4.600