



**PIGNANERA IN 1 LITER TERRACOTTA AMPHORE**  
**Indicazione Geografica Protetta**

**Produktionszone:** Tenute Coste in Lacco Ameno d'Ischia

**Rebsorte:** Aglianico

**Bodenart:** Vulkanböden reich an Phosphor und Potassium

**Richtung:** Nord-Osten Höhe: 250m slm

**Erziehungsform:** Guyot

**Lese:** Handlese, Mitte Oktober, Selektion der Trauben im Weinberg und Transport in 20kg schweren Leseboxen

**Weinart:** Rotwein

**Jahrgang:** 2019

**Weinbereitung und Ausbau:** Entrappung, sanftes Quetschen der Trauben, worauf die Maischegärung mit Reinzuchthefen in 300 Liter Terracotta-Amphoren erfolgt. Während der Gärung mit den Schalen erfolgt häufiges Umpumpen, um die Übertragung von Aromen, Tanninen und Struktur von den Schalen auf den Most zu begünstigen. Die malolaktische Gärung und Reifung erfolgt ebenfalls in 300 Liter Amphoren. Der Einsatz von Sulfiten ist minimal und bis zur Abfüllung reguliert. Der Wein wird in handgemachten 1 Liter Terracotta – Amphoren abgefüllt, und vermarktet.

**Farbe:** Intensives Rubinrot

**Geruchsnoten:** fruchtig, würzig, **rote Früchte**, in Alkohol eingelegte Kirsche, Amarenakirsche, Blaubeere,  
**Gewürze** Tabak, Kakao,

**Geschmacksnoten:** trocken, warm, weich, intensiv, strukturiert, vollmundig

**Serviertemperatur:** 14-16°C

**Beispiele Speisenbegleitung:** gereifte Käsesorten, Rinderschmorbraten, Rotwildgerichte, gegrilltes Lammfleisch

Produzierte Amphoren: 150