

TENUTA DEI PRETI
Denominazione Di Origine Controllata

Produktionszone: Spadara, Forio -Isola d'Ischia

Rebsorte: Biancolella

Bodenart: Vulkanböden reich an Phosphor und Potassium

Richtung: Westen

Höhe: 100 über dem Meeresspiegel

Erziehungsform: Guyot

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

Weinart: Weißwein

Jahrgang: 2022

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 zu einem Teil in Edelstahltanks, und zum anderen Teil in Holzfässern (Tonneaux 500 Liter) aus Akazienholz. Minimal und reguliert ist der Einsatz der Sulfite bis zur Abfüllung.

Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen

Geruchsnoten: blumig, fruchtig, mineralisch, kräutrig, **gelbe Blüten**, Besenblume, Kamille, Mandelblüte, **Früchte mit gelbem Fruchtfleisch**, gelber Pfirsich, Aprikose, **exotische Früchte** Papaya, Mango

Geschmacksnoten: trocken, frisch, vollmundig, mineralisch, strukturiert

Serviertempertura: 10-12°C

Beispiele Speisenbegleitung: Garnelentartar oder Tartar aus weißen Fischarten, Nudelgerichte mit Krustentieren oder Muscheln, Hauptgerichte mit weißem Edelfisch, Fisch- oder Gemüsetempura, Kaninchen und Geflügelgerichte

Produzierte Flaschen: 10.000