



**ISCHIA PER"EPALUMMO**  
**Denominazione Di Origine Controllata**

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

**Vitigno:** Piediroso

**Tipologia del terreno:** vulcanico

**Esposizione:** diverse

**Altitudine:** 50-250 m slm

**Sistema di allevamento:** Guyot e alberello

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

**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. La fermentazione malolattica e l'affinamento avviene sempre in silos di acciaio inox. Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento

**Tipo di vino:** Rosso

**Annata:** 2022/2023

**Colore:** rosso rubino vivace con riflessi violacei

**Note olfattive:** fruttato, **frutta rossa**, ciliegia, frutti di bosco, mirtillo

**Note gusto – olfattive:** secco, tannini delicati, fresco, sapido

**Temperatura di servizio:** 12-14°C

**Esempi abbinamenti:** zuppe e primi piatti a base di legumi, formaggi di media stagionatura, salumi, primi piatti a base di carne

**Bottiglie prodotte:** 12.000