



VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

ISCHIA FORASTERA

Denominazione Di Origine Controllata

Tipo di vino: Bianco

Vitigno: Forastera

Altitudine: 200 metri slm

Esposizione: nord- ovest

Terreno: Terreno vulcanico con una buona dotazione di potassio e fosforo

Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: Controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: manuale, a metà settembre, in cassette da 20kg

Vinificazione ed affinamento: Diraspa-pigiatura, soffice pressatura a cui segue la decantazione del mosto fiore per sedimentazione naturale a bassa temperatura. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (12°C) in silos di acciaio inox refrigerati ed il successivo affinamento, per diversi mesi sulle fecce nobili con frequenti "battonage". Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

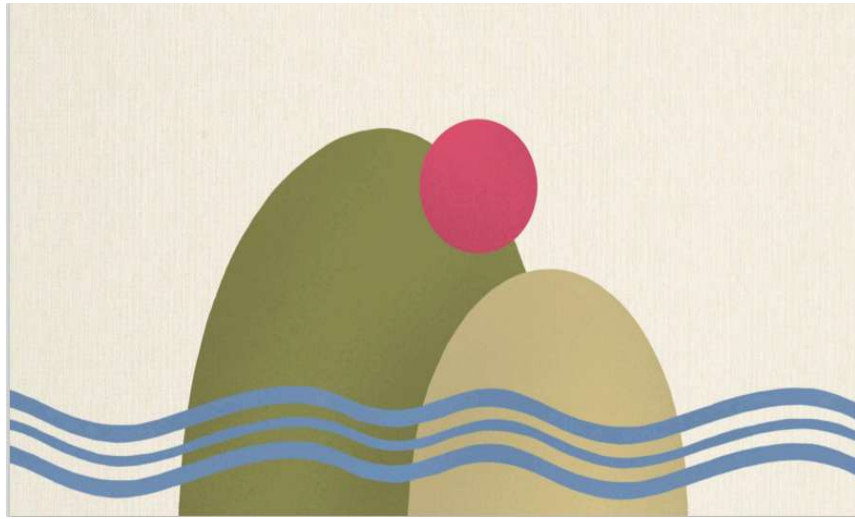
Note olfattive: floreale, fruttato, agrumi mediterranei, leggermente minerale

Note gusto – olfattive: secco, fresco, sapido, minerale

Temperatura di servizio: 8-10°C

Bottiglie prodotte: 4.000

L'etichetta è stata realizzata in collaborazione con gli studenti della Scuola di Decorazione dell'Accademia Di Belle Arti di Napoli.



ARTISTA: HE XINYI

Il semicerchio verde rappresenta l'isola di Ischia, la linea ondolata blu il mare e il cerchio rosso il sole italiano. La combinazione dei tre semplici motivi simboleggia l'origine del vino.