



VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

PIGNANERA

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino: Rosso

Vitigno: Aglianico

Altitudine: 250 metri slm

Esposizione: nord-ovest

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

Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: Controspalliera con potatura a Guyot

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

Vinificazione ed affinamento: Diraspa-pigiatura, a cui segue fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (24°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. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene trasferito in tonneau di rovere francese per circa 18 mesi. Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

L'etichetta è stata realizzata dall'artista Ischitano Massimo Venia e rappresenta la vista in prospettiva dall'alto del vigneto a ridosso della cantina che affaccia sul promontorio di Monte Vico.

Colore: rosso rubino intenso

Note olfattive: fruttato, speziato, frutta rossa, ciliegia sotto spirito, amarena, ribes, prugna, spezie, cacao

Note gusto – olfattive: secco, caldo, morbido, sapido, intenso, persistente

Temperatura di servizio: 14-16°C

Bottiglie prodotte: 2.000

L'etichetta è stata realizzata dall'artista Ischitano Massimo Venia e rappresenta la vista su Monte Vico dalla nostra cantina.

