



# CENATIEMPO

## VINI D'ISCHIA

### KALIMERA



**nome vino:**

kalimera

– **tipologia:**

ischia doc biancolella

– **vitigno:**

biancolella

– **zona di produzione:**

comune di Serrara Fontana

– **tipologia del terreno:**

vulcanico

– **altitudine:**

450 mslm

– **esposizione:**

da Sud-Est a Sud-Ovest

**sistema di allevamento:**

guyot

– **epoca di vendemmia:**

fine ottobre

– **vinificazione:**

in cemento in bianco a temperatura controllata

– **permanenza sui lieviti:**

3 mesi

– **affinamento:**

cemento

– **affinamento in bottiglia:**

2 mesi

**Etichetta narrante**

Dalla vigna alla bottiglia, passando da un approccio biodinamico per la cura del suolo dell'omonima tenuta, situata sulle terrazze del versante Sud dell'Isola di Ischia, alla selezione delle migliori uve Biancolella.

Abbiamo intenzionalmente lasciato che il nome dato dai Greci a questo angolo dell'Isola, Kalimera, annunciasse, come un buongiorno, la ricchezza che il suolo vulcanico, la perfetta esposizione solare e la sua altitudine regalano a questo vino. La vendemmia tra la metà e la fine di ottobre e la lavorazione dell'uva entro pochissime ore fa sì che il frutto e il suo territorio parlino da se': al naso, sentori di frutta matura e macchia mediterranea con note di ginestra. Al palato conferma la sua pienezza, mineralità e lunga persistenza.