



**PITHECUSA ROSSO**  
**Indicazione Geografica Protetta**



**Tipo di vino:** Rosso

**Vitigno:** Aglianico & Piediroso

**Altitudine:** 250 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 ottobre, in cassette da 20kg

**Vinificazione ed affinamento:** Diraspa-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. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene trasferito in tonneau di rovere francese per circa 12 mesi. Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

**Colore:** rosso rubino con riflessi granati

**Note olfattive:** fruttato, speziato, frutta rossa, ciliegia, ribes, mirtillo, spezie, tabacco, cacao, liquirizia

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

**Temperatura di servizio:** 14-16°C

**Bottiglie prodotte:** 6.000

**Esempi abbinamenti:** risotti e primi piatti con funghi porcini, tagliata di manzo, formaggi stagionati, parmigiana di melanzane

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

**ARTISTA:** LI BINHUA

Il design dell'etichetta è un'astrazione e una combinazione del motivo greco antico "onda e scorrimento" e del "meandro" per mostrare la lunga storia della viticoltura ischitana e per riflettere la tradizione e la trasformazione dei vini di Ischia.