



ISCHIA PER'EPALUMMO
Denominazione Di Origine Controllata



Tipo di vino: Rosso

Vitigno: 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 fine settembre/inizio ottobre, in cassette da 20kg

Vinificazione ed affinamento: Diraspapigiatura, 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.

Colore: rosso rubino vivace con riflessi violacei

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

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

Temperatura di servizio: 12-14°C

Bottiglie prodotte: 5.000/7.000

Esempi abbinamenti: formaggi media stagionatura, pizza, polpette secondo tradizione, lasagne e carne di vitello.

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

ARTISTA: DAI YUANG

L'arancione e il rosso rappresentano l'entusiasmo, che ricorda il sole estivo e la bellissima isola verde