



VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

PITHECUSA BIANCO
Indicazione Geografica Protetta



Tipo di vino: Bianco

Vitigno: Fiano e Falanghina

Vigneti: vigneti siti in diverse zone

Forma di allevamento: Controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: manuale, fine 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 verdognoli

Note olfattive: intenso, complesso, floreale, fruttato, minerale, erbaceo, frutta esotica, frutta della passione, erbe aromatiche, salvia, timo

Nota gusto – olfattive: secco, fresco, sapido, minerale, persistente

Temperatura di servizio: 8-10°C

Bottiglie prodotte: 8.000/12.000

Esempi abbinamenti: piatti vegetariani, pasta al pesto di basilico, formaggi caprini freschi, cucina speziata, sushi e frutti di mare.

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

ARTISTA: LUYAO WANG

**BRANCHI DI PESCI SI LIBRANO LIBERAMENTE NELL'OCEANO, FORMANDO UN' ONDA LISCIA.
I COLORI SIMBOLEGGIANO UNA FRESCA SENSAZIONE MARINA**