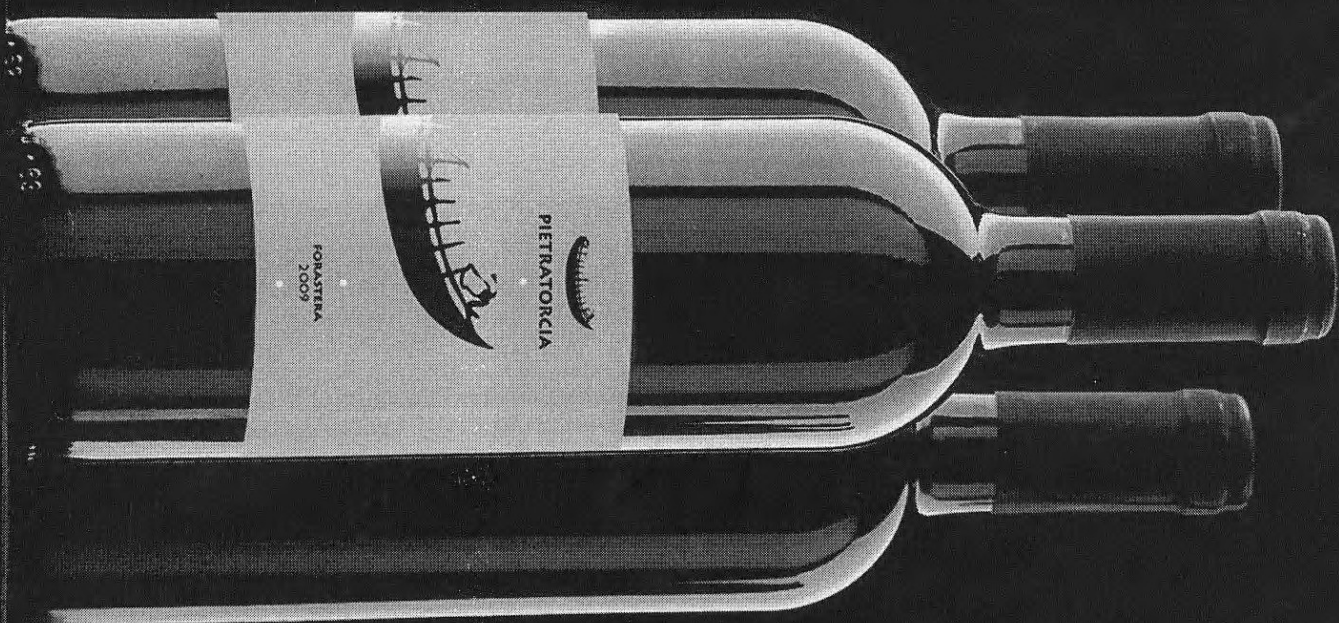




PIETRATORCIA

VINI DI PREGIO DELL'ISOLA D'ISCHIA

FORASTERA



Forastera

Uve

Forastera 90%
Biancolella 10%

Zone e comuni di produzione

Chignole (Forio)
Cuotto (Forio)
Toppo (Forio)
Montecorvo.

Selezioni delle migliori uve dai vigneti aziendali e dai vigneti di fornitori altamente selezionati.

Caratteristiche pedologiche e paesaggistiche

Terreno formato da materiali detritico derivante da distaccamento del tufo verde Epomeo. Giacitura leggermente pendente con sistemazione a terrazze esposte ad Ovest-Sud-Ovest (100-500 m s.l.m.).

Gestione del vigneto

Spalliera con potatura a guyot.
Altezza da terra del filo di banchina 70 cm.

Altezza della vegetazione 120 cm. Distanza fra le piante 100 cm e fra le file 160 cm per una densità di viti per ettaro di 6250.

Produttività in uva variabile da 8 a 9 T/Ha. Raccolta prima settimana di ottobre.

Vinificazione

Le uve raccolte sono state subito pigiadiraspite e poste in macerazione pellicolare a temperatura controllata (10°C) in acciaio per 12 ore al fine di esaltare le capacità estrattive del mosto. Il mosto, risultante dalla pressatura soffice del prodotto, una volta decantato a bassa temperatura ha fermentato a

temperatura controllata (18-20°C) in acciaio. Alla fine della fermentazione il vino è rimasto sulle fecce per circa 2 mesi per poi subire i pochi e delicati travasi e filtrazioni di pulizia ed affinamento del prodotto prima dell'imbottigliamento. Il Forastiera non ha subito chiarifiche.

Caratteristiche organolettiche

Il Forastera è fresco e delicato con prevalenti note di frutta bianca e piacevoli sentori finali di fiori e spezie mediterranee. Di buon corpo e caldo presenta una piacevole persistenza che lo rende più eclettico negli abbinamenti degli aperitivi ai piatti delicati a base di pesce.

Grado alcolico

12°Vol.

