Forastera d.o.c.



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%

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse13,50 €

Prezzo di vendita13,50 €

Risparmi:

Fai una domanda su questo prodotto

Produttore Cantine Pietratorcia

Descrizione

• Uve:

Forastera 90%, Biancolella 10%

• Zone e comuni di produzione:

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

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

Caratteristiche pedologiche e paesaggistiche:

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

Gestione del vigneto:

Spalliera con potatura a guyot.

Altezza da terra del filo di banchina 70cm.

Altezza della vegetazione 120cm.

Distanza fra le piante 100cm e fra le file 160cm per una densità di viti per ettaro di 6250. Produzione da 8 a 9T/Ha.

Raccolta prima settimana di ottobre.

Vinificazione:

Le uve raccolte sono state subito pigiadiraspate e poste in macerazione pellicolare a temperatura controllata (10°) 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 Forastera 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.

Recensioni

Giovedì. 15 Ottobre 2020

Ottimo vino! Davvero buonissimo!

Fabio Bilancioni