ACQUISTATO IL .....

Forastera Ischia DOC 2024 2024



Vivace freschezza

Un raro vino, introdotto sull'isola d'Ischia nel XIX secolo. Il nome Forastera richiama alla mente l'idea di qualcosa che "viene da fuori", anche se oggi, a distanza di quasi 200 anni, la sua produzione in purezza è piccola ma ben radicata. Cantina Cenatiempo lo coltiva in una vigna situata a circa 200 metri sul livello del mare, precisamente a Lacco Ameno, area di grande valore storico e naturale. Il terreno di queste colline terrazzate, rivolte a ovest, è particolarmente arido e roccioso. Il clima mite è influenzato dalla brezza marina che accarezza i grappoli. Qui, grazie a questo fortunato mix di condizioni uniche, le uve di Forastera riescono a esprimere al meglio la loro naturale freschezza e mineralità, dando vita a vini di grande eleganza. La vendemmia avviene tra fine settembre e inizio ottobre, quando le uve sono perfettamente mature. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata, l'affinamento del vino avviene sempre in vasche termocontrollate e, in seguito all'imbottigliamento, anche in bottiglia per circa 30 giorni. In bocca stupisce per la vivace freschezza che lo rende estremamente piacevole e versatile. La mineralità tipica delle uve provenienti da terreni vulcanici e l'equilibrio tra freschezza e corpo donano al vino una lunga persistenza e un finale pulito. Ideale in abbinamento a piatti di pesce e frutti di mare.

L'azienda Cenatiempo, Vini d'Ischia, è stata fondata nella prima metà del secolo scorso ed è da sempre un punto di riferimento per la produzione di vini in grado di esprimere l'autenticità e la ricchezza del territorio della piccola isola campana. Situata in una zona caratterizzata da terreni vulcanici, l'azienda si avvale di un microclima unico, dove il suolo, arricchito dalla presenza di minerali e dalla vicinanza al mare, conferisce alle uve un profilo aromatico distintivo. La cantina, che risale addirittura al 600, è scavata nella collina. L'azienda, pur essendo cresciuta e essendosi modernizzata nel corso degli anni, ha sempre mantenuto un'impostazione familiare. Le vigne si estendono su terrazze a varie altitudini, dalla costa fino ai 600 metri sul livello del mare. Qui la viticoltura richiede un intenso lavoro manuale, grazie al quale è stato possibile preservare varietà autoctone uniche come la Biancolella, il Piedirosso, localmente conosciuto come Per' 'e Palummo. Vitigni antichi che si sono adattati perfettamente al clima dell'isola e che danno vita a vini con un carattere inconfondibile.

La Vigna

Terreno	vulcanico
Esposizione	Ovest
Allevamento	spalliera tradizionale ischitana
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	forastera 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	L'uva viene raccolta a fine settembre primi di ottobre. La vinificazione è in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio. Infine il vino prima di essere messo in commercio affina per un altro mese in bottiglia.
Sensazioni	Di colore dorato brillante, al naso ha sentori di fiori e frutti gialli come la frutta tropicale, la mela Golden, l'ananas e la camomilla, accanto a note di macchia mediterranea. In bocca è intenso, con un'ottima sapidità e persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821