



ACQUISTATO IL

Per' 'e Palummo Ischia DOC 2023

2023

L'autoctono ischitano



Svinando

La Vigna

Terreno Vulcanico

Esposizione guyot, alberello e cordone speronato
Allevamento

Densità imp. Vino rosso fermo
Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Campania

Uve Per' 'e palummo 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione I grappoli, raccolti a mano nel mese di ottobre. La vinificazione è in acciaio con 4-6 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Permanenza sui lieviti per 4 mesi e affinamento in cemento e acciaio. Infine il vino prima di essere messo in commercio affina per un altro mese in bottiglia.

Sensazioni Il vitigno autoctono a bacca rossa ischitano. Vinoso al naso, con note di frutta fresca e ciliegia. Secco e ben strutturato e un tannino morbido

Il Per' 'e Palummo, nome tradizionale del Piedirocco, è uno dei gioielli dell'Isola di Ischia. Quello proposto qui da Cenatiempo è un vino particolarmente interessante che nasce da vigne situate su diversi versanti dell'isola, da appezzamenti più bassi, fino a quelli posti a 450 metri sul livello del mare. In comune c'è un suolo unico nel suo genere di antiche origini vulcaniche. Ischia DOC, questa è una delle denominazioni più prestigiose della Campania i cui confini coincidono con quelli della piccola isola verde. Vini fortemente influenzati dal territorio e dal clima mediterraneo. Per' 'e Palummo in purezza, le uve vengono raccolte a mano in ottobre e, dopo una breve macerazione sulle bucce di 4-6 giorni, il mosto viene fatto fermentare in acciaio a temperatura controllata. In seguito il vino rimane sui lieviti per 4 mesi, affinando in vasche di cemento e acciaio, per poi completare il proprio affinamento in bottiglia per un mese. Profumo vinoso e avvolgente, è caratterizzato da note di frutta fresca, in particolare ciliegia, che si intrecciano con sentori floreali. In bocca è secco, ben strutturato e con una buona persistenza. Il tannino è morbido e lo rende adatto anche ad abbinamenti con piatti di pesce, sfatando il mito che i vini rossi non possano essere abbinati a piatti "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 Piedirocco, 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.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821