ACQUISTATO IL .....

Biancolella Ischia DOC 2024 2024



L’identità di Ischia nel calice

Il Biancolella Cenatiempo nasce sulle terrazze vulcaniche dell'isola di Ischia, affacciate direttamente sul mare. È l'espressione più autentica di un vitigno storico della tradizione campana. I suoli vulcanici e la ventilazione marina ne definiscono lo stile fresco e salino. Al naso emergono agrumi, erbe mediterranee e fiori bianchi. Il sorso è teso, luminoso e perfettamente equilibrato. La sapidità accompagna una struttura fine e dinamica. Un bianco che privilegia precisione e bevibilità.

Cantina Cenatiempo è una piccola realtà vitivinicola familiare sull'Isola d'Ischia (Campania), con radici che risalgono al 1945 e una forte identità territoriale legata ai terreni vulcanici e al clima marino dell'isola. Il progetto è oggi guidato da Pasquale Cenatiempo e la filosofia produttiva si basa su viticoltura manuale, biologica e quasi biodinamica, con vini che riflettono pienamente il carattere unico di Ischia. La produzione si concentra soprattutto su bianchi autoctoni come Biancolella e Forastera freschi, salini e marini ma include anche rossi da Piedirosso (Per'e Palummo) e altri blend tipici dell'isola. Le vigne sono terrazzate su pendii fino a 600 m di altitudine, una viticoltura eroica che esprime terroir, minerale e sapidità in ogni bottiglia.

La Vigna

Terreno	terreno di origine vulcanica
Esposizione	l'intero quadrante
Allevamento	guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	biancolella 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1-2 anni
Abbinamento	menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione in acciaio, in bianco, a temperatura controllata. Maturazione e affinamento 2 mesi sulle fecce fini in acciaio e cemento ed infine 30 giorni in bottiglia
Sensazioni	Vino bianco secco da uve Biancolella in purezza, dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso emergono ginestra, camomilla, agrumi e leggere note saline; al palato è fresco, sapido, minerale, elegante e persistente

© 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