



ISCHIA BIANCO SPUMANTE DEDICATO AL FONDATORE
Denominazione Di Origine Controllata



Tipo di spumante: Metodo Classico

Vitigno: Biancolella e Forastera

Altitudine: 200 metri slm

Esposizione: nord- ovest

Terreno: Terreno vulcanico ricco di potassio e fosforo

Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: Controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: manuale, a inizio settembre, in cassette da 20kg

Vinificazione: Soffice pressatura dei grappoli interi senza pigiatura, a cui segue la decantazione del mosto fiore per sedimentazione naturale a bassa temperatura. Per una parte del mosto fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (12°C) in silos di acciaio inox refrigerati. Dopo la filtrazione e l'aggiunta del "liqueur de tirage" si avvia la seconda fermentazione in bottiglia e una maturazione sui lieviti di almeno 24 mesi. Infine avviene manuale il processo del remuage.

Colore: giallo dorato brillante

Effervescenza: grana fine ed elegante

Note olfattive: fine, speziato, erbe selvatiche, frutta secca, albicocca essiccata, mandorla, crosta di pane caldo

Note gusto – olfattive: secco, sapido, fine

Temperatura di servizio: 4-6 °C

Bottiglie prodotte: 3.000

Esempi abbinamenti: ostriche, tartare di gamberi, mozzarella di bufala dop, primi all'astice

L'**etichetta** è stata realizzata dall'artista ischitano Massimo Venia e rappresenta ed omaggia la tradizione isolana della pesca, altra passione e mestiere da giovane del fondatore Antonio Monti.