



Scheda Tecnica Ischia Biancolella D.O.C.

“Il Bianco di Colella“

- **Zona di Produzione:** *Isola D’Ischia, comune di Forio, Loc Cimmentorosso*
- **Classificazione:** *Vino Bianco DOC*
- **Produttore:** *Azienda vitivinicola Colella Giosuè*
- **Vigneti di proprietà:** *Ha 3.00 in Località Cimmentorosso Forio*
- **Vitigno:** *Biancolella 95% - Forastera 5%*
- **Terreno:** *Leggermente declive, terrazzato*
- **Esposizione:** *Sud-ovest*
- **Altitudine:** *120/150 m. slm*
- **Produzione uva per Ha:** *100 q.li per Ha*
- **Resa uva/vino:** *65-68%*
- **Epoca di raccolta:** *Fine Agosto, inizio Settembre*
- **Lavorazione:** *Spremitura uve con pneumopressa, chiarifica a freddo (5-6 °c) del mosto per decantazione, inoculo lieviti e fermentazione controllata (15-18 °c) per circa 30 gg. Stabilizzazione del vino.*
- **Caratteristiche enochimiche:** *Alcool= 11.50% - Zuccheri residui=0,1/0,2 gr/litro - Ac. Totale 6.30 ° (acido tartarico) - Estratto secco totale = 15/18 gr/ litro.*
- **Caratteristiche Sensoriali:** *Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Sapore asciutto e lungo, gradevolmente salmastro. Profumi tipici dell’uva di origine con sentore di mela verde e spezie aromatiche. E’ un ottimo aperitivo.*
- **Temperatura di servizio:** *10/12 °c come aperitivo o a fine pasto 15 °C a tutto pasto e soprattutto con molluschi e pesce.*