

Forastera d.o.c.



Di buon corpo e caldo presenta una piacevole persistenza che lo rende più eclettico negli abbinamenti degli aperitivi ai piatti delicati a base di pesce. Grado alcolico: 12%

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

13,50 €

13,50 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Cantine Pietratorcia](#)

Descrizione

- **Uve:**
Forastera 90%, Biancolella 10%
- **Zone e comuni di produzione:**
Chignole (Forio), Cuotto (Forio), Toppo (Forio), Montecorvo.
Selezione delle migliori uve dai vigneti aziendali e dai vigneti di fornitori altamente selezionati.
- **Caratteristiche pedologiche e paesaggistiche:**
Terreno formato da materiale detritico derivante da distaccamento del tufo verde Epomeo. Giacitura leggermente pendente con sistemazione a terrazze ad Ovest Sud-Ovest (100-500m s.l.m.).
- **Gestione del vigneto:**
Spalliera con potatura a guyot.
Altezza da terra del filo di banchina 70cm.
Altezza della vegetazione 120cm.
Distanza fra le piante 100cm e fra le file 160cm per una densità di viti per ettaro di 6250.
Produzione da 8 a 9T/Ha.

Raccolta prima settimana di ottobre.

- **Vinificazione:**

Le uve raccolte sono state subito pigiadirasbate e poste in macerazione pellicolare a temperatura controllata (10°) in acciaio per 12 ore al fine di esaltare le capacità estrattive del mosto. Il mosto, risultante dalla pressatura soffice del prodotto, una volta decantato a bassa temperatura ha fermentato a temperatura controllata (18-20°C) in acciaio. Alla fine della fermentazione il vino è rimasto sulle fecce per circa 2 mesi per poi subire i pochi e delicati travasi e filtrazioni di pulizia ed affinamento del prodotto prima dell'imbottigliamento. Il Forastera non ha subito chiarifiche.

- **Caratteristiche organolettiche:**

Il Forastera è fresco e delicato con prevalenti note di frutta bianca e piacevoli sentori finali di fiori e spezie mediterranee.

Di buon corpo e caldo presenta una piacevole persistenza che lo rende più eclettico negli abbinamenti degli aperitivi ai piatti delicati a base di pesce.

- **Grado alcolico:**

12%vol.

Recensioni

Giovedì, 15 Ottobre 2020

Ottimo vino! Davvero buonissimo!

Fabio Bilancioni