

FORASTERA ISCHIA

Cenatiempo



Questo prodotto fa parte dei Nostri Progetti:

VINI DELLE ISOLE MINORI
VINI VULCANICI

Uve

Forastera

Vigneto di provenienza

Colline terrazzate rivolte a Ovest



Nazione

Italia

Annata

2023

Regione

Campania

Colore

Bianco

Formato

0.75 l

Denominazione

DOC

Allevamento

Spalliera tradizionale ischitana

Maturazione E Affinamento

In acciai. Affinamento in bottiglia 30 giorni.

Resa Per Ettaro

Q/ha

Vendemmia

Manuale fine settembre/inizio ottobre

Vinificazione

Acciaio, in bianco, a temperatura controllata

Cantina

Cenatiempo

Una viticoltura che rispetta la vita e l'anima, marinara e vulcanica, dell'Isola di Ischia. La famiglia Cenatiempo inaugura l'azienda nel '45 e l'approccio da allora si è sviluppato ed espanso, rimanendo però fermamente ancorato alle sue tradizioni, ad oggi chiamate biologiche. La loro è una coltivazione eroica, dove il Biancolella, il Forastera e il Piediroso non hanno mai visto attrezzi agricoli, dove la meccanizzazione non può arrivare e dove il viticoltore esprime tutta la sua energia e attenzione. Il nostro vino si fa in collina e sul mare è il loro slogan, e la verità di questa frase si sente nell'identità unica di ogni bottiglia stappata. Ettari vitati: 6

Note e Curiosità:

Vino inserito nel progetto Vini delle Isole Minori del Mediterraneo