

INSULA FELIX E INSULA MAIOR



Confezione regalo INSULA FELIX e INSULA MAIOR

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

55,00 €

55,00 €

9,92 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Società agricola Ischia Bio](#)

Descrizione

I sistemi di coltivazione che attuiamo in azienda seguono i principi dell'agricoltura biologica e dal 2017 abbiamo iniziato il nostro approccio alla biodinamica, dalla vigna alla cantina. Dopo aver seguito un corso presso l'azienda di CARLO NORO sull'agricoltura biodinamica e l'utilizzo dei preparati, abbiamo iniziato a collaborare con l'enologo Michele Lorenzetti, il quale ci ha guidato in questa prima esperienza di vinificazione naturale, senza l'uso di prodotti chimici in vigna ed in cantina, senza aggiunta di lieviti, enzimi, zuccheri, solfiti, aromi e quant'altro possa alterare il naturale processo di vinificazione del mosto ottenuto dalla sola pigiatura. Il mosto viene fatto fermentare nella grotta-cantina, in anfore di terracotta provenienti dalla Georgia, i cd QVEVRI. Il 4 dicembre 2013 Unesco ha riconosciuto il metodo tradizionale di vinificazione georgiano nelle anfore, Qvevri, come patrimonio intangibile dell'umanità. Un vino, dunque, che rispecchia al 100% la materia prima, quell'uva che

coltiviamo con passione e dedizione un anno intero, in un'azienda ad oltre 300 mt sul livello del mare, senza accesso carrabile, circondata da boschi di castagno, in un posto come purtroppo ancora pochi sull'isola, del tutto incontaminato ed al di fuori dai centri abitati. La società Agricola ISCHIABIO srl conta oltre 3 ettari, tra vigneto, orto, alberi da frutta, ulivi e bosco di castagni ed applica nei suoi processi produttivi le migliori pratiche ambientali per la salvaguardia delle risorse naturali e rigorosi criteri in materia di benessere animale; è sottoposta all'attività di controllo e certificazione dalla società CCPB s.r.l., nel rispetto dei Regolamenti comunitari e delle disposizioni nazionali sulla produzione biologica.

INSULA FELIX

TIPO: Bianco
CLASSIFICAZIONE: Indicazione Geografica Tipica
ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Barano d'Ischia, fraz. di Fiaiano, località Cannavale
VITIGNO: Falanghina
SUPERFICIE: 5.600 mq
ANNATA: 2019
ALLEVAMENTO: Guyot
ALTITUDINE: 300m s.l.m.
ESPOSIZIONE: sud-est
TERRENO: vulcanico, sabbioso in superficie ed argilloso al di sotto dei 2m
OPERAZIONI IN VIGNETO: semina sovescio polifita, preparati biodinamici, potatura manuale, selezione dei germogli.
METODO DI DIFESA: zolfo e rame, azienda interamente con certificazione biologica, operatore di controllo CCPB srl
VENDEMMIA: raccolta a mano in piccole cassette da max 15 Kg, il 28 SETT 2019
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea con i propri lieviti, 100% in anfora (QVEVRI) con lunga macerazione sulle bucce per 6 mesi
MATURAZIONE: anfora QVEVRI
PRODUZIONE: 1.756 bottiglie
GRADO ALCOLICO: 13.5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°/12°

INSULA MAIOR

TIPO: Bianco
CLASSIFICAZIONE: Denominazione di Origine Controllata
ZONA DI PRODUZIONE Comune di Barano d'Ischia, fraz. di Fiaiano, località Cannavale
VITIGNO: Biancolella
SUPERFICIE: 4.500 mq
ANNATA: 2019
ALLEVAMENTO: Guyot
ALTITUDINE: 300m s.l.m.
ESPOSIZIONE: sud-est
TERRENO: vulcanico, sabbioso in superficie ed argilloso al di sotto dei 2m
OPERAZIONI IN VIGNETO: semina sovescio polifita, preparati biodinamici, potatura manuale, selezione dei germogli.
METODO DI DIFESA: zolfo e rame, azienda interamente con certificazione biologica, operatore di controllo CCPB srl
VENDEMMIA: raccolta a mano in piccole cassette da max 15 Kg, il 20 OTT 2019
VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea con i propri lieviti, 100% in anfora (QVEVRI) con lunga macerazione sulle bucce per 5 mesi
MATURAZIONE: anfora QVEVRI
PRODUZIONE: 375 bottiglie
GRADO ALCOLICO: 11.0%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°/12°

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.