



CENATIEMPO

VINI D'ISCHIA

LEFKÒS



nome vino:

Lefkòs

– **tipologia:**

Ischia doc bianco superiore

– **vitigno:**

biancolella e forastera (90%ca) e altri vitigni autoctoni

– **zona di produzione:**

comune di Serrara Fontana

– **tipologia del terreno:**

vulcanico

– **altitudine:**

350 mslm

–

esposizione:

Sud Ovest

– **sistema di allevamento:**

spalliera tradizionale ischitana

– **epoca di vendemmia:**

inizi ottobre

– **vinificazione:**

in cemento in bianco a temperatura controllata

– **permanenza sui lieviti:**

2 mesi

– **affinamento:**

cemento

– **affinamento in bottiglia:**

30 giorni

Etichetta narrante

Una parte delle nostre uve arriva da piccoli conferitori, proprietari di piccole proprietà, a volte veramente simili a vigne-giardino, con i quali la nostra azienda ha rapporti di lunga data.

E' il caso del Lèfkos, uvaggio di Biancolella e Forastera provenienti da un'unica vigna situata nella zona di Forio.

La spiccata acidità del Forastera fa' da spalla alle note fruttate del vitigno Biancolella e, insieme, danno vita a un bianco particolarmente intenso, con spiccate note di frutta fresca e fiori bianchi. Dall'aperitivo alla cena più complessa, questo vino esalta la natura vulcanica e marinara dell'isola.