

# BIANCOLELLA

*Il Biancolella racconta tutta la «vulcanicità» dei vini dell'isola di Ischia.*

## Denominazione

Ischia Biancolella DOP

## Uve

Biancolella

## Fermentazione

In serbatoi di acciaio a 18/20 °C.

## Maturazione

Circa 4 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

## Affinamento

Minimo 1 mese in bottiglia.

## Esame organolettico

Giallo paglierino luminoso. Al naso sentori di frutta bianca e finocchietto, fiori di limone e richiami agrumati. Espressivo e territoriale, morbido all'assaggio, con una sapidità in equilibrio e ricordi minerali.

## Abbinamenti gastronomici

Bianco ideale per accompagnare primi piatti e zuppe di crostacei, pesci alla griglia o sotto sale e frittura di paranza.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

[www.feudi.it](http://www.feudi.it) – [info@feudi.it](mailto:info@feudi.it)

