

# Ischia

# DOC

## Ischia Per 'e palummo (Piedirosso)

*Colore:* rubino.

*Odore:* vinoso, caratteristico, gradevole.

*Sapore:* asciutto, di medio corpo, giustamente tannico.

*Vitigni:* Piedirosso (loc. detto *Per 'e palummo*) (min 85%), altri (max 15%).

*Gradazione alcolica min.:* 11%.

*Produzione max:* 90 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* arrostiti e grigliate di carni rosse pregiate, capretto alla *scottadito*, formaggi a pasta semidura non stagionati; tradizionale è l'abbinamento con il *coniglio all'ischitana*.

## Ischia Per 'e palummo (Piedirosso) Passito

*Colore:* rubino tendente al mattone.

*Odore:* delicato caratteristico.

*Sapore:* asciutto, fresco, caratteristico.

*Vitigni:* Piedirosso (loc. detto *Per 'e palummo*) (min 85%), altri (max 15%).

*Gradazione alcolica min.:* 14,50%, di cui svolto almeno 13,50%.

*Produzione max:* 90 qli/Ha con una resa alla vinificazione non superiore al 40%.

*Alleanze tra vino e pietanze:* dessert, pan pepato, dolci della tradizione napoletana; particolarmente indicato con *biscottini alla mandorla*.

## Ischia Bianco spumante

*Spuma:* fine e persistente.

*Colore:* paglierino più o meno carico.

*Odore:* delicato, caratteristico.

*Sapore:* asciutto, fresco, caratteristico.

*Vitigni:* Forastera (45-70%), Biancolella (30-55%), altri (max 15%).

*Gradazione alcolica min.:* 11,50%.

*Produzione max:* 100 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* ottimo con frutti di mare, specie se crudi; è in eccellente armonia con *fragaglia di triglie fritte*.

\* L'Ischia bianco se raggiunge la gradazione alcolica di 11,50% può essere commercializzato come *superiore*.

## dati economici

La superficie iscritta all'albo dei vigneti è pari a 117,13 Ha.

Nella vendemmia 2002 sono stati prodotti 4.541 Hl di vino DOC Ischia che rappresentano il 2,54% del totale della produzione a denominazione di origine regionale.

## riconoscimento

Il vino Ischia ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con Decreto Presidente della Repubblica del 03/03/1966, modificato con successivo Decreto Ministeriale del 31/07/1993.

# Ischia



Regione Campania

Assessorato all'Agricoltura

Se.SIRCA

# DOC



# Ischia DOC



# Ischia

## storia e territorio

Tra i primi vini italiani a potersi fregiare della Denominazione di Origine Controllata. È D.O.C. fin dal 1966.

La zona di produzione coincide con i confini dell'isola di Ischia, dove la vite fu introdotta da antichi greci, provenienti dalla Calcide. Dai Romani Ischia era denominata *Enaria*, terra del vino. In alcune aree la vite è ancora allevata a *curruturu*, forma arcaica, strettamente vincolata alla tradizione: tradizione che in questo caso è garanzia di qualità superiore. Si ottiene da uve Biancolella, Forastera e *Per 'e palummo*, allevate solo in Campania e sapientemente vinificate sull'isola da moderne strutture enologiche.

Il Disciplinare impone vincoli rigorosi a tutela della qualità del prodotto; la produzione di uva ad ettaro non può superare i 90-100 quintali di uva e i tre chili per ceppo. Per tutti i vini è inoltre previsto un affinamento in bottiglie da effettuarsi obbligatoriamente nell'isola di Ischia.



# D.O.C.

# Ischia

## i vini

### Ischia Bianco \*

*Colore:* paglierino più o meno intenso.

*Odore:* vinoso, delicato, gradevole.

*Sapore:* asciutto, di giusto corpo, armonico.

*Vitigni:* Forastera (45-70%), Biancolella (30-55%), altri (max 15%).

*Gradazione alcolica min.:* 10,50%.

*Produzione max:* 100 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* pizza alla marinara (con acciughe), antipasti di mare, frittore di pesce di scoglio e piccoli crostacei; ottimo come aperitivo; da privilegiare l'abbinamento con *polpo all'insalata* e *spaghetti al sugo di cicale di mare*.

### Ischia Rosso

*Colore:* rubino più o meno intenso.

*Odore:* vinoso.

*Sapore:* asciutto, di medio corpo, giustamente tannico.

*Vitigni:* Piediroso (loc detto *Per 'e palummo*) (40-50%), Guarnaccia (40-50%), altri (max 15%).

*Gradazione alcolica min.:* 11%.

*Produzione max:* 90 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* arrostiti di carni rosse e cacciagione, formaggi stagionati; tradizionale è l'abbinamento con *alici del golfo fritte*.

### Biancolella

*Colore:* paglierino con riflessi verdognoli.

*Odore:* vinoso, caratteristico, gradevole.

*Sapore:* asciutto, armonico.

*Vitigni:* Biancolella (min. 85%), altri (max 15%).

*Gradazione alcolica min.:* 10,50%.

*Produzione max:* 100 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* pasta ai sughi di mare in bianco, pesce nobile e crostacei, alici *ammollicate*; tradizionale è l'abbinamento con *sautè di vongole veraci* e *frutti di mare*, anche crudi.

### Ischia Forastera

*Colore:* paglierino più o meno intenso.

*Odore:* vinoso, caratteristico, delicato.

*Sapore:* asciutto, armonico.

*Vitigni:* Forastera (min. 85%), altri (max 15%).

*Gradazione alcolica min.:* 10,50%.

*Produzione max:* 100 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* risotto alla marinara, *cuoccio all'acqua pazza*, pesce al vapore; garantisce alleanza di speciale armonia con *spaghetti al sugo di cicale*.