



VIGNE DI JANNO PIRO
ischia rosso doc

Grapes

Piedirosso 45%
Guarnaccia 45%
Aglianico 10%

Production areas and towns
Janno Piro (Forio)

Characteristics of territory and soil

Soil composed of detrital material deriving from Epomeo green tuff separation. Terraced, flat terrain facing the sea (at sea level).

Vineyard management

Vertical-trellised, cordon-trained.
Height from ground to wire: 60 cm
Height of vegetation: 100 cm
Distance between plants: 100 cm
Distance between rows: 160 cm
Nr. of grapevines per hectare: 6250
Grape productivity: between 7 and 8 t/ha.
Harvest: first week of October.

Wine-making process

This process is carefully performed to respect the tannic characteristics of the varietal. The skins are macerated for at least a week, with continuous breaking of the caps, drawing off the lees and fermentation at controlled temperature. After the first decanting, the must completes fermentation in stainless steel tanks, at a temperature ranging between 20 and 22°. Part of the aging process takes place in oak barrels. Bottling takes place 8 months after harvesting.

Organoleptic characteristics

The Janno Piro vineyard is located just 50 m from the shore. This vicinity creates a particularly temperate, ventilated microclimate that facilitates the production of healthy grapes and improves their intensely aromatic flavor with a hint of berries. Janno Piro is a heady, deep ruby red wine that is elegantly spicy and smooth on the palate. It is a strong, full-bodied wine that is ideal with risottos and with white and red meats.

ALCOHOLIC CONTENT: 13-14%vol.



TERRAMIA SRL
via Prov. Panza 267
80075 Forio - Isola d'Ischia
tel +39 081 908206
fax +39 081 908949
www.pietratorcia.it
info@pietratorcia.it

PIETRATORCIA
VIGNE DI JANNO PIRO



VIGNE DI JANNO PIRO

ischia rosso doc

Uve

Piedirosso 45%
Guarnaccia 45%
Aglanico 10%

Zone e comuni di produzione

Janno Piro (Folio)

Caratteristiche pedologiche e paesaggistiche

Terreno formato da materiali detritici derivanti da distacco del tufo verde Epomeo. Giacitura di piano con sistemazione a terrazze esposte ad Ovest verso il mare (a livello del mare).

Gestione del vigneto

Spalliera con potatura a cordone speronato. Altezza da terra del filo di banchina 60 cm.



*guarnaccia
piedirosso
aglanico*

Altezza della vegetazione 100 cm. Distanza fra le piante 100 cm e fra le file 160 cm per una densità di viti per ettaro di 6250. Produttività in uva variabile da 7 a 8 T/Ha. Raccolta prima settimana di ottobre.

Vinificazione

La vinificazione è molto curata e rispettosa delle caratteristiche tanniche delle varietà: macerazione delle bucce per almeno una settimana con continue follature, svinatura e fermentazione a temperatura controllata.

Dopo il primo travaso il mosto vino completa la fermentazione in vasche d'acciaio alla temperatura controllata di 20-22°. Parte dell'affinamento avviene in botti di rovere.

L'imbottigliamento avviene a 8 mesi dalla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Il vigneto di Janno Piro è a soli 50 m dalla riva del mare; questa vicinanza dà vita ad un microclima particolarmente temperato e ventilato che facilita la produzione di uve sane e ne esalta sapidità e complessità aromatica ricca di sentori di frutta rossa. Janno Piro si presenta di colore rubino intenso, vinoso, elegantemente speziato e morbido al palato, di buona gradazione alcolica e corpo.

Si consiglia l'accoppiamento con risotti e con carni bianche e rosse.

GRADO ALCOLICO: 13-14°vol.

