

Costa delle Parracine





COSTA DELLE PARRACINE, FRA LA BELLEZZA DEL MARE E LA POTENZA DELLA TERRA

Costa delle Parracine – il cui nome richiama la tradizione dei muretti a secco (le parracine) che proteggono i terrazzamenti che ospitano i vigneti – vuole esprimere la straordinaria complessità dell'Isola di Ischia.

Una complessità che nasce dall'intensità dei suoli vulcanici e dalla ricchezza minerale che alimenta i vigneti.

La Tenuta, situata nella zona di Forio, ha una grande storia, come testimonia la meravigliosa cantina del 1878 interamente scavata nel tufo verde del Monte Epomeo, dove avverranno la vinificazione e l'affinamento dei vini e può contare su circa 4 ha di vigneti a strapiombo sul mare, piantati all'inizio degli anni 2000.

ANDAMENTO CLIMATICO 2025

L'annata 2025 è stata altalenante e ha richiesto attenzione ma ha favorito un'ottima maturazione delle uve. Il periodo ha visto un giugno particolarmente torrido, seguito da mesi estivi con forti oscillazioni termiche e piovosità superiore alla media in alcune fasi. Le riserve idriche invernali e le temperature elevate estive, mitigate dal maestrale, hanno prodotto grappoli sani con un buon equilibrio zuccheri-acidità.

Si segnala una maturazione precoce e una raccolta che, seppur iniziata presto, si è stabilizzata, permettendo una gestione mirata in vigna. In sintesi, le condizioni climatiche del 2025 hanno creato le premesse per vini ischitani equilibrati e ricchi, in un contesto produttivo meridionale che ha visto le viti adattarsi bene agli sbalzi meteo.

BIANCOLELLA 2025

La Biancolella in purezza Costa delle Parracine è un vino di grande eleganza e profondità che esprime a pieno il potenziale di questo vitigno.

La Biancolella si esprime in maniera davvero sorprendente sui suoli vulcanici dell'Isola, in particolare nelle zone di alta collina come a Costa delle Parracine.

L'etichetta richiama la descrizione delle Parracine che Giovan Giuseppe Cervera scrive in "Ischia sconosciuta", nel 1959.

Uve: Biancolella

Denominazione: Ischia Biancolella DOC

Comune: Foriò

Ha: 2,5

Altitudine: 300 m s.l.m.

Suoli: vulcanici

Metodo di allevamento: Guyot

Età viti: circa 25 anni

Vinificazione e affinamento: 4 mesi in acciaio

Gradazione: 12,5%

Temperatura di servizio: 10-12 °C

