

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.

FORASTERA 2025

Grazie alla sua ricchezza aromatica, la Forastera dà vita ad un vino piacevole ed equilibrato.

Uve: Forastera

Denominazione: Ischia Forastera DOC

Comune: Forìo

Ha: 1,5

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

