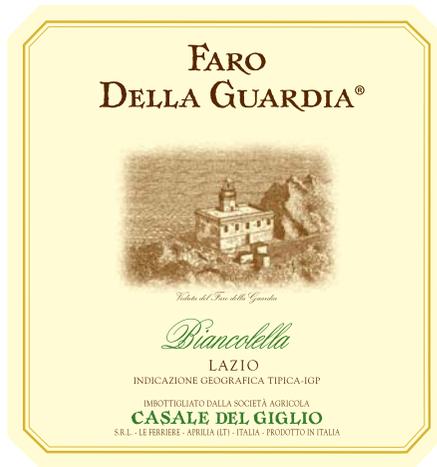


FARO DELLA GUARDIA

Biancolella di Ponza

LAZIO IGT



Cenni storici

Varietà originaria della Campania, ora autoctona laziale, importata sull'Isola di Ponza da Ischia nella metà del '700, ai tempi del Regno di Napoli, sotto i Borbone. La coltivazione nel Lazio è autorizzata unicamente sulle Isole Ponziane. Qui nasce su di un piccolo altipiano, al di sopra del quale si erge, maestoso, il Faro della Guardia, costruito nel 1886 su una rocca a strapiombo sul mare (a 112 m. s.l.m.). È un faro ad "Ottica Rotante" a luce bianca, che ha una portata luminosa fino a 24 miglia marine ed una ampiezza di 225 gradi, principalmente in direzione Sud. Da notare che a circa 11 miglia in direzione Sud-Ovest dalla punta del Faraglione, si trova la "Fossa del Tirreno", dove questo raggiunge la sua massima profondità.

Uvaggio e vinificazione

Da uve Biancolella vinificate in purezza. Vitigno da sempre presente nell'Italia Centrale, in particolare nelle zone insulari. La vinificazione

avviene secondo la tradizionale lavorazione in bianco con pressatura soffice di uva intera e successiva fermentazione spontanea a temperatura di 20° C. con lieviti indigeni. Affinamento sui lieviti per circa 7-8 mesi.

Esame organolettico

Colore giallo con riflessi leggermente verdolini. Profumo molto intenso che ricorda la frutta gialla (pesca-albicocca), integrato da note floreali di biancospino. Al gusto si presenta di ottima mineralità e grande sapidità, espressione del Territorio "vulcanico-calcareo" in cui nasce. Retrogusto lungo e persistente con note fruttate ed agrumate. Servire fresco a temperatura di 12° C. Vino che, per la notevole struttura e l'integrità del frutto, si presta anche ad affinamento per più anni in bottiglia.

Abbinamento suggerito

"Linguine c'o Fellone" tipico primo piatto di Ponza con la Granseola detta "o Fellone".
Ingredienti per 4 persone:
mettere una Granseola in una pentola con acqua fredda e portarla ad ebollizione per circa 20 minuti. Successivamente toglierla dall'acqua e lasciarla raffreddare, e poi rompere chele e corazza. Mettere in una padella abbondante olio, aglio e peperoncino e lasciare rosolare. Appena indorato mettere nella padella la polpa della Granseola e lasciarla cuocere per circa 5 minuti. Lessare in abbondante acqua salata mezzo chilo di linguine, scolarle al dente e saltarle in padella con la Granseola. Servire con una spolverata di prezzemolo.