

# Pithecusa Bianco 2017, ode gentile a Ischia

scritto da Amanda Arena | 21/11/2018



**È il gioiello più prezioso dell’Azienda agricola La Pietra di Tommasone, nata nel 2000 in una delle più belle aree vitivinicole della provincia di Napoli e della Campania: l’isola di Ischia.**

Chissà se la bellezza folgorante dell’Isola Verde e i profumi inebrianti della brezza marina sono stati i ricordi che hanno folgorato **Antonio Monti** quando, dopo aver avviato un fortunato ristorante in Germania, decise di ritornare a Ischia per riprendere la secolare tradizione di casa, tramandata di padre in figlio da oltre cento anni: **produrre vino ad Ischia in piccole quantità**, ricalcando le orme del nonno Tommaso, detto Tommasone.

Da allora la filosofia aziendale del **“fare poco per fare meglio”** non è mai cambiata. Sette ettari di vigneto coltivati su terreni vulcanici e pendenze rocciose a picco sul mare, con una **resa di 80 quintali a ettaro**: piccoli ma pregiati numeri per far rivivere quella passione di famiglia, oggi seguita egregiamente dalla figlia Lucia, responsabile dell’azienda, aiutata da **Giuseppe Andreoli**. In cantina le bandiere dell’**Azienda agricola La Pietra di Tommasone** - come **Biancolella**, **Forastera** e **Piedirosso** - oltre a Fiano, Montepulciano e Aglianico, varietà coltivate in perfetta simbiosi con il terreno e raccolte rigorosamente a mano, proprio come faceva il suo bisnonno 100 anni fa.

Quattro generazioni per una sola storia a garantire un prodotto di qualità e nel pieno rispetto e valorizzazione del patrimonio autoctono, accompagnato da tecniche enologiche avanzate. Il risultato, quattro bianchi, due rossi e un rosato che si collocano prevalentemente in una fascia di mercato estera.

## **Tommasone Pithecusa Bianco 2017**

**Pithecusa** era il nome antico con cui era chiamata Ischia dai Greci, ai quali si deve l'origine della coltivazione della vite nell'isola.

Una produzione di circa 13.000 bottiglie il **Pithecusa Bianco 2017**, a testimoniare l'importanza che tale vino riveste all'interno della produzione aziendale.