

# CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



## Falanghina



### DENOMINAZIONE

FALANGHINA IGT CAMPANIA

### PRODUTTORE

D'Ambra Vini d'Ischia s.r.l.

### ZONA DI PRODUZIONE

Colline del beneventano.

### CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Terreno vulcanico ricco di calcio, costituito da arenarie e argille scagliose.

### ALTIMETRIA

300 mt s.l.m.

### VARIETÀ COLTIVATE

Falanghina 100%; uve scelte accuratamente e trasportate in piccole casse a basse temperature nei locali di vinificazione di Casa D'Ambra.

### TIPO DI ALLEVAMENTO DELLA VITE

Spalliera e cordone speronato.

### SUPERFICIE A VIGNETO

12 ha

### RESA UVA ETTARO

100 q/ha

### EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre; vendemmia manuale.

### TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione in bianco con decantazione a freddo del mosto e controllo della temperatura in fase di fermentazione, stoccaggio ed imbottigliamento.

# CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



## Falanghina



### AFFINAMENTO

in bottiglia.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/ 14° C

### GRADAZIONE

12% Vol.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini.

### PROFUMO

Intenso con note di fiori di biancospino e tiglio.

### SAPORE

Secco con giusto equilibrio tra morbidezza e freschezza.

### ABBINAMENTO

Carpaccio di pesce spada, frittore di pesce, primi piatti con sughi e ragù di mare.