

CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



Forastera



DENOMINAZIONE

ISCHIA FORASTERA DOC

PRODUTTORE

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

ZONA DI PRODUZIONE

Ischia. Vigneti di Forio, Lacco Ameno e Serrara Fontana dei viticoltori: Bartolino Regine, Giulio Mattera, Bartolo Castagliuolo e Venanzio Calise.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Terreno vulcanico di medio impasto, ricco di potassio e fosforo.

ALTIMETRIA

100-500 mt s.l.m.

VARIETÀ COLTIVATE

Forastera 100%.

TIPO DI ALLEVAMENTO DELLA VITE

Spalliera bassa (tipica delle antiche potature).

SUPERFICIE A VIGNETO

4 ettari

RESA UVA ETTARO

70 q/ ha

EPOCA DI RACCOLTA

Seconda/ terza decade di settembre; vendemmia manuale.

CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



Forastera



TECNICA DI PRODUZIONE

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

AFFINAMENTO

in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° C

GRADAZIONE

12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO

Note fruttate (albicocca e pesca gialla). Sentori di macchia mediterranea.

SAPORE

Secco, ammandorlato, di carattere e persistente.

ABBINAMENTO

Zuppa di pesce, formaggi di media stagionatura, carni bianche.