

CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



Gocce D'Ambra



DENOMINAZIONE

EPOMEO BIANCO IGT - PASSITO

PRODUTTORE

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

ZONA DI PRODUZIONE

Isola d'Ischia, comune di Forio.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Terreno vulcanico di medio impasto, ricco di potassio e fosforo; presenza di tufo verde.

ALTIMETRIA

160 mt s.l.m.

VARIETÀ COLTIVATE

Rilla 100%.

TIPO DI ALLEVAMENTO DELLA VITE

Guyot.

SUPERFICIE A VIGNETO

1 ha

RESA UVA ETTARO

50 q/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di settembre; vendemmia manuale.

TECNICA DI PRODUZIONE

Surmaturazione su pianta e appassimento su graticci, fermentazione in acciaio, elevazione in bottiglia da 0,500ml.

CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



Gocce D'Ambra



AFFINAMENTO

in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

non inferiore a 14° C

GRADAZIONE

14% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo oro lucente.

PROFUMO

Confettura di albicocca, di dattero, di erbe aromatiche e miele di castagno.

SAPORE

Dolce, per nulla stucchevole, avvolgente, la dolcezza è equilibrata da una vena acida.

ABBINAMENTO

Formaggi erborinati o molto stagionati, dolci a base di mandorle, struffoli napoletani.