



Leninfe



CASA D'AMBRA
1888



L'IDEA

Casa D'Ambra mette al mondo un'altra creatura. **Leninfe** nasce da un'accurata selezione di uve di **Andrea** e **Sara D'Ambra**. Di grande fascino, carattere e eleganza, un bianco giovane e fuori dagli schemi, che può essere apprezzato dai più o meno esperti, non ama grandi tecnicismi e sovrastrutture ma vuole sentirsi **libero** semplicemente di regalare **piacere** a chi lo assaggia.

*Casa D'Ambra has created another wine.
Leninfe is an accurate selection of grapes, made by
Andrea and Sara D'Ambra.
This wine is fascinating and it has **character** and
elegance.
It's a young white wine, easy to approach, understand
and even easy to drink.*

PERCHÉ LENINFÉ

Nella mitologia greca sono giovani fanciulle che impersonificano le **forze della natura**, la **proteggono** e la **rendono fertile**.

Abbiamo scelto questo nome per rendere omaggio alle **forze femminili** che lavorano in **Casa D'Ambra**, nel mondo del vino e da sempre nell'agricoltura.

*In the Greek mythology "Le ninfe" (the nymphs) are young girls who represent the **force of nature**, its **protection** and **fertility**.
We have chosen this name to honor the **women** who work at **Casa D'Ambra**, into the entire wine and agriculture world.*





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

SELEZIONE DI UVE: Falanghina, Malvasia di Candia, Greco, Trebbiano.

RESA UVA ETTARO: 70 q/ ha

EPOCA DI RACCOLTA: Seconda/ terza decade di settembre; 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.

AFFINAMENTO: in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore Giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO: Intenso, di frutta matura, erbe aromatiche.

SAPORE: Secco, sapido, armonico.

ABBINAMENTO: Cucina vegetariana, pasta al pesto di basilico, cucina etnica speziata, sushi.

Leninfe



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

GRAPES: Falanghina, Malvasia di Candia, Greco, Trebbiano.

GRAPE YIELD PER HECTARE: 70 q/ ha

HARVEST TIME: September - second half, manual picking.

PRODUCTION TECHNIQUE: Traditional white vinification with cold decantation and thermally- controlled fermentation, storing and bottling.

AGING: Stainless steel tank.

SERVING TEMPERATURE: 12° C.

ALCOHOLIC GRADATION: 12% Vol.

ORGANOLEPTIC NOTES: Colour straw yellow and golden hues.

BOUQUET: Ripe fruit and herbs.

TASTE: Dry and harmonious.

PAIRING: Vegetarian food, pasta with basil pesto, spicy ethnic food, sushi.