

CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



Per'e Palummo



DENOMINAZIONE

ISCHIA PER' 'E PALUMMO DOC

PRODUTTORE

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

ZONA DI PRODUZIONE

Fiaiano d'Ischia (comune Barano) e Serrara Fontana da abituali conferenti uve di Casa D'Ambra. I vigneti hanno un'esposizione Nord/Est - Est

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

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

ALTIMETRIA

200-300 mt s.l.m.

VARIETÀ COLTIVATE

Per' 'e palummo 100%.

TIPO DI ALLEVAMENTO DELLA VITE

guyot.

SUPERFICIE A VIGNETO

6 ettari

RESA UVA ETTARO

90 q/ ha

EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre; vendemmia manuale. Tecnica di produzione Vinificazione in rosso con macerazione degli acini interi per 5-10 giorni.

CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



Per'e Palummo



AFFINAMENTO E MATURAZIONE

in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/ 18° C

GRADAZIONE

12% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso.

PROFUMO

Vinoso, delicato.

SAPORE

Deciso e al contempo morbido.

ABBINAMENTO

Carni rosse e bianche, formaggi piccanti o fermentati.