

CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



Aglianico



DENOMINAZIONE

AGLIANICO IGT CAMPANIA

PRODUTTORE

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

ZONA DI PRODUZIONE

versanti Sud- Ovest delle colline beneventane.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

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

ALTIMETRIA

300 mt s.l.m.

VARIETÀ COLTIVATE

Aglianico 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

Cordone speronato.

SUPERFICIE A VIGNETO

2ha

RESA UVA ETTARO

90 q/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Seconda e terza decade di ottobre; vendemmia manuale.

CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



Campania / Aglianico



TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione, stoccaggio.

AFFINAMENTO

brevissimo in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14/ 18° C

GRADAZIONE

12% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino vivo.

PROFUMO

Fresco, di vino rosso giovane, fruttato, intenso e persistente.

SAPORE

Secco, asciutto, di buon corpo, vellutato ed equilibrato.

ABBINAMENTO

Minestre, primi piatti con ragù, carni bianche, formaggi di media stagionatura.