

CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



Falanghina



DENOMINAZIONE

FALANGHINA IGT CAMPANIA

PRODUTTORE

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

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del beneventano.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

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

ALTIMETRIA

300 mt s.l.m.

VARIETÀ COLTIVATE

Falanghina 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

Spalliera e cordone speronato.

SUPERFICIE A VIGNETO

12 ha

RESA UVA ETTARO

100 q/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre; 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.

CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



Falanghina



AFFINAMENTO

in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/ 14° C

GRADAZIONE

12% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini.

PROFUMO

Intenso con note di fiori di biancospino e tiglio.

SAPORE

Secco con giusto equilibrio tra morbidezza e freschezza.

ABBINAMENTO

Carpaccio di pesce spada, frittura di pesce, primi piatti con sughi e ragù di mare.