

# 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.