

CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



Mario D'Ambra



DENOMINAZIONE

ISCHIA ROSSO RISERVA MARIO D'AMBRA DOC

PRODUTTORE

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

ZONA DI PRODUZIONE

Ischia, comune di Forio.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

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

ALTIMETRIA

150 mt s.l.m.

VARIETÀ COLTIVATE

Per' 'e palummo 50%, Guarnaccia 50%.

TIPO DI ALLEVAMENTO DELLA VITE

Spalliera bassa (tipica delle antiche potature).

SUPERFICIE A VIGNETO

0,8 ettari

RESA UVA ETTARO

70 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.

AFFINAMENTO

per circa 90 giorni in diverse essenze di rovere e maturazione in bottiglia.

CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



Mario D'Ambra



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18/ 20° C

GRADAZIONE

12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso.

PROFUMO

Vinoso, delicato.

SAPORE

Deciso e al contempo morbido.

ABBINAMENTO

Carne alla genovese, pasta patate e provola, tagliatelle con sugo di beccaccia.