

CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



Vigna Dei Mille Anni



DENOMINAZIONE

ISCHIA PER 'E PALUMMO DOC

Produttore

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

ZONA DI PRODUZIONE

isola d' Ischia – versante centro meridionale –
località Iesca – Comune di Serrara Fontana –
Tenuta Benedetto Migliaccio.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Particolare geosito dell'isola. Il terreno agrario
si sviluppa su depositi detritici formati dal tufo
verde alterato ed argillificato. Il suolo, ricco in
potassio, è influenzato dalla risalita di calore
idrotermale.

ALTIMETRIA

da 150 mt a 250 m s.l.m.

VARIETÀ COLTIVATE

Per 'e palummo 85% , Cabernet Sauvignon e
Aglianico 15%.

TIPO DI ALLEVAMENTO DELLA VITE

Guyot.

SUPERFICIE A VIGNETO

1ha

RESA UVA ETTARO

90 q/ ha

CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



Vigna Dei Mille Anni



EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di settembre; vendemmia manuale.

TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione in rosso con macerazione per circa 10 giorni.

AFFINAMENTO

in botte di rovere da 25hl, per minimo 18 mesi – in bottiglia per minimo 3 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18/ 22° C. Stappare la bottiglia qualche ora prima di servirla.

GRADAZIONE

13.5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino carico che si affina con gli anni in sfumature aranciate.

PROFUMO

Bouquet di straordinaria eleganza.

SAPORE

Asciutto ma morbido, pieno, armonico; consistente ed aristocratico.

ABBINAMENTO

Costata di manzo ; misti griglia, cacciagione; guancia di bufalo con patata al latte e riduzione dello stesso vino (chef Nino Di Costanzo).