LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Frassitelli
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Casa D'Ambra
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, peu épicé, très minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Ischia
Cépages	100% biancolella
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	L'histoire du domaine suit fidèlement l'histoire de la famille du même nom. Au XIXe siècle, lorsque Francesco D'Ambra (Don Ciccio) prend la direction du domaine, il met l'accent sur les cépages locaux de l'île, située dans la baie de Naples. En 2000, Andrea D'Ambra, œnologue de formation, prend la tête de la Casa D'Ambra. Les caves sont situées sur les versants du Mont Époméo et toutes les activités de production y sont concentrées. Le domaine possède 5 ha de vignobles. Le reste des raisins est acheté auprès de 150 vignerons locaux différents. Il s'est spécialisé dans les cépages blancs locaux comme le biancolella, forastera et uvarilla. Les étiquettes originales des vins sont nées de la rencontre de Mario D'Ambra et de Monsieur Chandon (Dom Pérignon). Celui-ci autorisa en effet Mario d'utiliser pour ses vins d'Ischia la forme originale de l'étiquette de ses champagnes. Tous les vins blancs de la maison se caractérisent par des arômes délicats, une minéralité et une acidité exemplaires et une petite touche d'amande amère qui renforce la complexité. Le Frassitelli a une couleur jaune paille aux reflets dorés. Le nez développe des arômes floraux très fins et des parfums de banane et de fleurs. La bouche est intense et délicate et la finale longue.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Vignobles de la Tenuta Frassitelli de 4 ha, 600m d'altitude, exposition sud, sud-ouest.
Vendange	Fin septembre-début octobre.
Vinification	Vinification classique en blanc avec décantation du moût à froid et contrôle de la température en phases de fermentation. Contact prolongé avec les levures après la fermentation (batonnage).
Elevage	En cuves inox.
Analytique	Alc. 12%
Production	53.000
Recensentscores	Robert Parker: 92