LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Ischia Bianco
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Casa D'Ambra
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, beau fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	DOP Ischia
Cépages	50% biancolella, 50% forastera
Alcohol percentage	99,99% 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. L'Ischia Bianco a une couleur jaune paille et des arômes fruités intenses et délicats. La bouche est sèche et délicate avec un côté salé propre aux vins de l'île.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens
Origine	Vignobles situés sur les communes de Forio et Serrara Fontana.
Vendange	Fin septembre-début octobre 2014.
Vinification	Vinification classique en blanc avec décantation du moût à froid et contrôle de la température en phases de fermentation en inox.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	En cuves inox.
Analytique	Alc. 11,50%
Production	28.000