LICATA
WIJNFICHE

Naam	Forastera Euposia
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Casa D'Ambra
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Ischia
Druivensoorten	100% forastera
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	De geschiedenis van dit huis loopt samen met die van de gelijknamige familie. Toen Francesco d'Ambra (Don Ciccio) in de 19e eeuw de familiezaken ter harte nam, promootte hij de plaatselijke druiven van het eiland (in de Baai van Napels) via zijn wijnen. Sinds 2000 is het Andrea D'Ambra, oenoloog van opleiding, die Casa d'Ambra leidt. De kelders zijn gelegen op de hellingen van de Epomeoberg, waar alle productieactiviteiten geconcentreerd zijn. Het domein beschikt over 5 hectare eigen wijngaarden. De overige druiven worden gekocht bij 150 verschillende plaatselijke producenten. Het domein is vooral sterk in de witte lokale druiven biancolella, forastera en uvarilla. Het bijzondere etiket van hun wijnen is het resultaat van een ontmoeting tussen Mario D'Ambra en de heer Chandon (Dom Pérignon). Hij gaf de toestemming aan Mario om de vorm van het etiket van deze beroemde Champagne te gebruiken voor zijn wijnen van Ischia. Alle witte wijnen van het domein blinken uit door hun delicate parfums, een schitterende mineraliteit en aciditeit en, ten slotte, een amandelbittertje dat extra complexiteit aanbrengt. De Forastera heeft een gele kleur met gouden reflecties. De mediterrane neus geurt naar abrikoos en gele perzik. De smaak is droog en bevat die typische aroma's van amandelen. De afdronk is ziltig en lang. Een wijn met veel karakter!
Serveren bij	vissoepen, schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Forio, Lacco Ameno en Serrara Fontana
Oogst	Fin septembre-début octobre 2013.
Vinificatie	Alcoholische gisting in roestvrijstalen vaten met constante temperatuurcontrole.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	In roestvrijstalen vaten.
Analytisch	12,50 % alc. vol.
Productie	16.000