LICATA
WIJNFICHE

Naam	Frassitelli
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Casa D'Ambra
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, niet kruidig, heel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Ischia
Druivensoorten	100% biancolella
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 Frassitelli heeft een citroengele kleur met gouden schittering. Fijne florale aroma's en een parfum van banaan en bloemen. De minerale en fruitige smaak is verfijnd en delicaat, met een lange afdronk. Topwijn!
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Wijngaarden van de Tenuta Frassitelli van 4 ha, op 600 m. hoogte met een zuidelijke tot zuidwestelijke richting.
Oogst	Eind september, begin oktober.
Vinificatie	Alcoholische gisting in roestvrijstalen vaten met permanente temperatuurcontrole. Na de gisting wordt de wijn niet meteen gefilterd maar rust de wijn nog even, in contact met de gistcellen waarbij deze regelmatig worden omgeroerd (batonnage).
Opvoeding	In roestvrijstalen vaten.
Analytisch	12,00 % alc. vol.
Productie	53.000
Recensentscores	Robert Parker: 92