LICATA
WIJNFICHE

Naam	Ischia Bianco
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Casa D'Ambra
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, lekker fruitig, niet kruidig, een fijne mineraliteit, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Ischia
Druivensoorten	50% biancolella, 50% forastera
Alcohol percentage	99,99% 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 lichtgele Ischia Bianco imponeert meteen door zijn ragfijne, delicate neus van witte perzik en bloemetjes. De verfrissende, droge smaak is ook prachtig subtiel met kietelende zuren en een tikkeltje ziltigheid die typisch is voor de wijnen van dit eiland.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Forio en Serrara Fontana.
Oogst	Eind september, begin oktober 2014.
Vinificatie	Alcoholische gisting in roestvrijstalen vaten met constante temperatuurcontrole.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	De wijn rust kort in roestvrijstalen vaten alvorens hij gecommercialiseerd wordt.
Analytisch	11,50 % alc. vol.
Productie	28.000