

Gocce D'Ambra

Producent: Casa D'Ambra



Regio: Campania.

Zone: Forio - Ischia - Napoli.

Druivenrassen: Uvarilla biancolella en forastera met een opbrengst van 1 kg per plant.

Jaar: 2015, aantal geproduceerde flessen: 2665.

Oogst "Vendemmia": Handmatig, vanaf de eerste week van september - laat geoogst (vendemmia tardiva).

Wijnbereiding: Laat geoogst. De druiven worden gedroogd in de zon op "graticci" voor 5 tot 7 dagen. Zachte persing bij lage temperatuur ter respectering en handhaving van de primaire aroma's van de druif en gisting in roestvrijstalen tanks.

Geur: Perzik, abrikozen, vijgen, aromatische kruiden en honing.

Smaak: Zoet met structuur/dicht omhullend. De zoetheid is gebalanceerd door een elegante zuurheid.

Kleur: Goudgeel.

Wordt gedronken bij: Kaas, dessert met amandel / noten / abrikozenjam of met struffoli napoletani of pastiera napoletana.

Serveertemperatuur: 12°C - 14°C

Inhoud: 0,50 L.

Alcoholgehalte: 14 % vol.



Casa D'Ambra 1888

I vini dell' Isola d'Ischia

In 1888 ontstond een kleine zuidelijke onderneming die later is uitgegroeid tot een bedrijf met wereldwijde bekendheid, dankzij de grenzeloze passie en nauwgezette toewijding van de familie D'Ambra. De stichter is Francesco D'Ambra, oftewel Don Ciccio. Geboren in 1863 in een familie van lokale wijnbouwers, wijdde hij zich van jongs af aan de handel in wijn.

D'Ambra Vini d'Ischia is nu een toonaangevend bedrijf in de wijnbouw. Voor de wijn die tegenwoordig geproduceerd en gebotteld wordt, gebruikt men de eerste klas druiven biancolella, forastera en per' 'e palummo.