

# Biancolella Ischia Bianco DOC

Producent: Casa D'Ambra



**Regio:** Campania.

**Zone:** Forio - Ischia - Napoli.

**Druivenrassen:** 85% Biancolella 15% Forastera, Uvarilla

**Grondsoort:** Vulkanisch (groenig tufsteen)

**Jaar:** 2015

**Oogst "Vendemmia":** Handmatig, vanaf de eerste week van oktober.

**Wijnbereiding:** Zachte persing bij lage temperatuur ter respectering en handhaving van de primaire aroma's van de druif en gisting in roestvrijstalen tanks.

**Geur:** delicaat fruitig, bloemig met tonen van jeneverbes.

**Smaak:** droog, fies, elegant fruitig, mineraal zeezout.

**Kleur:** strogeel.

**Wordt gedronken bij:** Visvoorgerechten.

**Serveertemperatuur:** 10 °C

**Inhoud:** 0,75 L

**Alcoholgehalte:** 12.5 % 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 eersteklas druiven biancolella, forastera en per' 'e palummo.