

CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



Frassitelli



DENOMINAZIONE

ISCHIA BIANCOLELLA DOC, TENUTA FRASSITELLI

PRODUTTORE

D'Ambra Vini d'Ischia s.r.l.

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Frassitelli (Pietra Martone e Tifeo) di proprietà della D'Ambra Vini. Il vigneto è in forte pendenza con esposizione Sud/ Sud- Ovest. Nel vigneto è installato un trenino a cremagliera per facilitare le lavorazioni viticole.

La coltivazione della vite è permessa grazie alle così dette "parracine" -muri a secco-costitute da pietre di tufo verde sovrapposte.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Terreno vulcanico di medio impasto, ricco di potassio. Di caratteristico colore verde dovuto alla presenza del tipico tufo verde. Presenza di zioliti in profondità capaci di assorbire acqua piovana, utilizzata poi dalla vite nei periodi di scarsa piovosità.

ALTIMETRIA

400-550 mt s.l.m.

VARIETÀ COLTIVATE

Biancolella 100%.

TIPO DI ALLEVAMENTO DELLA VITE

Alberello alcamese, guyot.

SUPERFICIE A VIGNETO

6 ettari

RESA UVA ETTARO

60 q/ ha

CASA D'AMBRA

1888

Vini dell'isola d'Ischia



Frassitelli



EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre; vendemmia manuale.

TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione in bianco con decantazione a freddo del mosto e controllo della temperatura in fase di fermentazione, stoccaggio ed imbottigliamento. Contatto prolungato dei lieviti dopo fermentazione (batonnage).

AFFINAMENTO

in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/ 14 ° C

GRADAZIONE

12% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

PROFUMO

Fruttato floreale, fine, con sentori di banana e di fiori di ginestra.

SAPORE

Intenso, delicato, persistente.

ABBINAMENTO

Antipasti, primi piatti di pesce e pesce. Linguine agli scampi, coniglio di fossa.