

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Ischia Bianco Forastera Euposia
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Casa D'Ambra
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Ischia
Cépages	100% forastera
Description	<p>L'histoire du domaine suit fidèlement l'histoire de la famille du même nom. Au XIXe siècle, lorsque Francesco D'Ambra (Don Ciccio) prend la direction du domaine, il met l'accent sur les cépages locaux de l'île, située dans la baie de Naples. En 2000, Andrea D'Ambra, œnologue de formation, prend la tête de la Casa D'Ambra. Les caves sont situées sur les versants du Mont Époméo et toutes les activités de production y sont concentrées. Le domaine possède 5 ha de vignobles. Le reste des raisins est acheté auprès de 150 vignerons locaux différents. Il s'est spécialisé dans les cépages blancs locaux comme le biancolella, forastera et uvarilla.</p> <p>Tous les vins blancs de la maison se caractérisent par des arômes délicats, une minéralité et une acidité exemplaires et une petite touche d'amande amère qui renforce la complexité.</p> <p>Le Forastera a une couleur jaune paille aux reflets dorés et un nez aux arômes fruités (abricot et pêche jaune et aux senteurs méditerranéennes. La bouche est sèche, sur des arômes d'amandes, et possède une forte personnalité. La finale est 'salée' et assez longue.</p>
Servir sur	soupes de poisson, crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, viande blanche sans sauce
Origine	Vignobles di Forio, Lacco Ameno et Serrata Fontana.
Vendange	Fin septembre-début octobre 2013.
Vinification	Vinification classique en blanc avec décantation du moût à froid et contrôle de la température en phases de fermentation.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Eleavage	En cuves inox.
Production	16.000



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)