

Nom	Ischia Bianco
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Casa D'Ambra
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, beau fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	DOC Ischia
Cépages	50% biancolella, 50% forastera
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	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. 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. L'Ischia Bianco a une couleur jaune paille et des arômes délicats de pêche blanche et de fleurs. La bouche est sèche et rafraîchissante avec une touche salée typique des vins de cette île.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, Cuisine asiatique (goût amer)
Origine	Vignobles situés sur les communes de Forio et Serrara Fontana.
Vendange	Récolte manuelle, fin septembre.
Vinification	Vinification classique en blanc avec décantation du moût à froid et contrôle de la température en phases de fermentation en inox.
Elevage	En cuves inox.
Production	28.000 bouteilles

