LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Per' 'e palummo
Millésime	2025
Producteur	Casa D'Ambra
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Ischia
Cépages	100% piedirosso
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. Per' 'e Palummo présente une robe rouge rubis intense et dévoile des arômes raffinés de fruits rouges mûrs et de cerises, accompagnés de délicates notes épicées et d'une légère minéralité caractéristique des sols volcaniques d'Ischia. En bouche, le vin se révèle frais et harmonieux, avec des tanins élégants et soyeux ainsi qu'une belle longueur en finale.
Servir sur	viande blanche sans sauce, viande rouge sans sauce et grillade, fromages puissants ou vieillis
Origine	Fiaiano d'Ischia (commune de Barano).
Rendement	90 q/ha.
Vendange	Vendanges manuelles, première quinzaine d'octobre.
Elevage	Vinification traditionnelle en rouge avec macération de raisins entiers pendant 5 à 10 jours.





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)