

# Ischia Per' 'e Palummo

Denominazione di origine controllata.

## Produttore

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

## Zona di produzione

Fiaiano d'Ischia (Comune di Barano) e Comune di Serrara Fontana da abituali conferenti uve della Casa. L'altitudine media dei vigneti è di 200/300 mt. s.l.m. con esposizione Nord/Est-Est



## Uve

Per' 'e Palummo 85%, Guarnaccia e Cannamelu 15%.

## Tecnica di produzione

Vinificazione in rosso con macerazione degli acini interi per 5-10 giorni, affinamento e maturazione in bottiglia.

## Colore

Rosso rubino intenso.

## Profumo

Vinoso, delicato.

## Sapore

Deciso e al contempo morbido.

## Gradazione

12% vol.

## Annata

Indicata sull'etichetta.

## Temperatura di servizio

18 - 20 ° C.

## Abbinamento gastronomico

Carni rosse grigliate o arrosto, formaggi piccanti o fermentati.