

# 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.