

Ischia Rosso

Riserva Mario D'Ambra

Denominazione d'origine controllata

Produttore

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

Zona di produzione

Comune di Forio d'Ischia.

Uve

Guarnaccia 50% - Per' e Palummo 50%.

Tecnica di produzione

Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 10 - 15 giorni, affinamento in diverse essenze di rovere e maturazione in bottiglia.

Colore

Rosso rubino intenso

Profumo

Vinoso e persistente con note di vaniglia.

Sapore

Secco, pieno, di struttura con note di liquirizia.

Gradazione

12,5% vol.

Annata

Indicata sull'etichetta.

Temperatura di servizio

18 / 20° C.

Abbinamento gastronomico

Grigliate di carne, beccaccia con tagliatelle.

