Vini dell'isola d'Ischia - Italia

Casa D’Ambra, il vino dell’isola d’Ischia.

Casa D’Ambra, the wine of Ischia island.

Casa D’Ambra, fondata nel **1888** è tra le prime aziende del centro Sud Italia.

La gestione, sempre nelle mani della famiglia **D’Ambra** giunge oggi alla quarta generazione, dedita sempre alla produzione di vini di qualità con uve autoctone, le cui principali **Biancolella, Forastera e Per’ ‘e Palummo**.

Sono tanti i riconoscimenti e i premi collezionati negli anni, ma quello più importante arriva nel **’66** quando la **Doc Ischia Bianco e Ischia Rosso** viene approvata, la prima della Campania e tra le prime a livello nazionale.

Casa D’Ambra has been founded in **1888**. It is one of the first wineries in central /southern Italy.

Throughout the years, the **D’Ambra** family has always managed the winery, down to the forth generation.
Focusing on quality wine vinification , based on the island’s main local varieties; **Biancolella, Forastera e Per’ ‘e Palummo**.

With many the prizes and the recognitions collected over the years, the most important one took place in **1966**.The year **Doc Ischia Bianco and Ischia Rosso** were approved, becoming the first in Campania region and among the first nationwide.

Il Vino, una passione di Famiglia.

Wine, a family passion.

Da **130** anni i **D'Ambra** sono uniti da una grande passione per la vite e per il vino.
Creatività, **innovazione** e **rispetto per la tradizione** si tramandano da generazioni.
Fu **Don Ciccio** a fondare **Casa D'Ambra**. Dal commercio di vino sfuso la seconda generazione impronta la sua attività sulla produzione di vini di prestigio. La ricerca dell'eccellenza ha sempre caratterizzato l'aspetto produttivo, prima nelle sapienti mani di **Salvatore D'Ambra**, poi del figlio **Andrea**, che mette al mondo celebri vini, come il **Frassitelli**, che esaltano la diversità del territorio dell'isola d'**Ischia**.
Andrea è oggi affiancato dalle figlie, **Sara** e **Marina**, la quarta generazione, che portano avanti una storia dalle profonde radici mai a discapito del loro spirito innovativo.

For **130** years, the D'Ambra family have been united by a great passion for the grapevine and the wine. **Creativeness**, **innovation** and **respect for the tradition** are handed down from generations. Following the traditions of founder, **Don Ciccio D'Ambra**, the second generation stamps its name and a family legacy on the production of prestigious wines.
The pursuit of excellence continues to characterize the production of D'Ambra wines. Starting from the wise hands of **Salvatore** and passed down to one of his sons, **Andrea**. Who gave birth to well-known wines, such as **Frassitelli**, which brings out the diversity of **Ischia** island territory.
Andrea D'Ambra is backed by his two daughters **Sara** and **Marina**, the fourth generation. From the foundation of a deep rooted history they bring in their own innovative spirit.

"... una cosa lineare - quasi vuota - in cui campeggi la vostra casa, il cielo, il mare di Ischia e le scritte necessarie ..."
Venne così consigliata da **Luchino Visconti** l'etichetta per i D'Ambra, realizzata poi dall'artista ischitano **Aniellantonio Mascolo**.

"... It has to be straightforward: your house, Ischia 's sky and sea, and the wording have to send out ..."
Luchino Visconti suggested the wine label to the D'Ambra.
Aniellantonio Mascolo, an Ischia - born artist, made the company logo.

Viticoltori Eroici dell'Isola d'Ischia.

Heroic wine-growers of the island of Ischia.

La ***VITICOLTURA DIFFICILE***
Declivi scoscesi, muri a secco, scale di pietra, sole rovente, vento, mare, fatica umana.
La sopravvivenza del patrimonio enoico dell'isola d'Ischia è dovuta oggi alla passione, alla dedizione e alla tenacia di Casa D'Ambra.
Solo grazie a queste qualità, che si muovono spesso su binari opposti a quelli economici, è possibile mantenere in vita il carico di memorie del nostro passato e l'umanità che scaturisce dal nostro legame con la terra.

The **DIFFICULT WINE-GROWING**
Steep slopes, dry stone wall, stone staircases, red-hot sun, wind, sea, human work.
The survival of the wine heritage of the island of Ischia is due today to the passion, to the devotion and the tenacity of Casa D'Ambra.
Thanks to these qualities, which often move on tracks opposite to those cheap you can keep alive the memories of our past and the humanity that it springs from our bond with the land.

I nostri Vigneti.

Our Vineyards.

I vigneti di proprietà sono circa **5 ettari** sul lato sud occidentale dell'isola e quelli che gestisce circa **16**, recuperati nelle zone maggiormente vocate e privilegiate dell'isola.

Casa D'Ambra acquista ogni anno 5000 quintali d'uva da 150 viticoltori isolani.
I principali vitigni autoctoni coltivati sono **Biancolella, Forastera, Per' 'e Palummo e Guarnaccia.**

The family owned vineyard sits **5 hectares** on the South-West side of the island.
Casa D'Ambra also manages **16 hectares** of recovered and revitalized vineyard.
In addition to their yield, the winery purchases 500 tons of grapes, from 150 local growers.

The main grapes cultivated are autochtonous, **Biancolella, Forastera, Per' 'e Palummo and Guarnaccia.**

“A Ischia la coltivazione della vite è così, aspra e impervia, eppure chiede di essere sfidata, con tenacia e con rispetto, per dare i migliori frutti.

E’ per la passione sconfinata per la meravigliosa terra d’Ischia che ha origine la storia di Casa D’Ambra.

Centotrenta anni di dedizione alla vite e al vino, di amore per il territorio e le sue tradizioni, per rendere noto al mondo lo straordinario legame tra l’isola e i suoi vini”.

“In Ischia vine cultivation is so rough and rugged, yet needs to be challenged, with perseverance and with respect, to give you the best results.

This is the boundless passion for the beautiful island of Ischia, that originated the story of Casa D’Ambra.

One hundred and thirty years of dedication to the vine and wine, for the love of the land and its traditions.
To make the extraordinary bond between the island and its wines, known to the world”.

Andrea D’Ambra

D'AMBRAVINI

FRASSITELLI

UVE: Biancolella 100%

PROFUMO: Fruttato floreale, fine, con sentore di banana e fiori di ginestre.

SAPORE: Intenso, delicato, persistente.

GRADAZIONE: 12% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/14°C.

GRAPES: 100% Biancolella

BOUQUET: Delicate fruity bouquet with banana and broom flavours.

PALATE: Intense, delicate, long-lasting palate.

ALCOHOLIC GRADATION: 12% Vol

TO BE SERVED AT: 12/14°C.

FORASTERA

UVE: Forastera 100%

PROFUMO: Note fruttate (albicocca e pesca gialla). Sentori di macchia mediterranea.

SAPORE: Secco, ammandorlato, di carattere e persistenza.

GRADAZIONE: 12,5% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C.

GRAPES: 100% Forastera

BOUQUET: Fruity bouquet with apricot and yellow peach flovours.
Light aroma of Mediterranean maquis.

PALATE: Dry and intense palate with a lingering almond aroma.

ALCOHOLIC GRADATION: 12% Vol

TO BE SERVED AT: 12/14°C.

BIANCOLELLA

UVE: Biancolella 85%, Forastera, San Lunardo
Uva rilla al 15%

PROFUMO: Fruttato, floreale.

SAPORE: Secco, pieno, mandorlato, delicato.

GRADAZIONE: 12% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/14°C.

GRAPES: 85% Biancolella, 15% Forastera,
San Lunardo and Uva Rilla

BOUQUET: Fruit and flower characters.

PALATE: Dry, full-bodied, delicate palate
with a slight almond aftertaste.

ALCOHOLIC GRADATION: 12% Vol

TO BE SERVED AT: 12/14°C.

ISCHIA BIANCO

UVE: Biancolella 50%, Forastera 50%

PROFUMO: Vinoso, intenso e delicato.

SAPORE: Secco, di giusto corpo.

GRADAZIONE: 11,5% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/14°C.

GRAPES: 50% Biancolella, 50% Forastera

BOUQUET: Winy, intense and delicate bouquet.

PALATE: Dry, full-bodied palate.

ALCOHOLIC GRADATION: 11,5% Vol

TO BE SERVED AT: 12/14°C.

VIGNA DEI MILLE ANNI

UVE: Piedirosso, Cabernet Sauvignon, Aglianico

PROFUMO: Bouquet di straordinaria eleganza.

SAPORE: Asciutto e allo stesso tempo morbido, pieno, armonico; stoffa consistente ed aristocratica.

GRADAZIONE: 13,5% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/22°C.

GRAPES: Piedirosso, Cabernet Sauvignon, Aglianico

BOUQUET: Extraordinarily elegant.

PALATE: Dry but in the meanwhile soft, full-bodied wine, harmonic, texture and aristocratic.

ALCOHOLIC GRADATION: 13,5% Vol

TO BE SERVED AT: 18/22°C.

MARIO D'AMBRA

UVE: Guarnaccia 50% - Per ' 'e Palummo 50%.

PROFUMO: Vinoso e persistente con note di vaniglia.

SAPORE: Secco, pieno, di struttura con note di liquirizia.

GRADAZIONE: 12,5% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C.

GRAPES: 50% Guarnaccia – 50% Per ' 'e Palummo.

BOUQUET: Winy and persistent flavour with hint of vanilla.

PALATE: Dry, full-bodied wine with texture and a liquorice aroma.

ALCOHOLIC GRADATION: 12,5% Vol

TO BE SERVED AT: 18/20°C.

PER' 'E PALUMMO

UVE: Per ' 'e Palummo 100%.

PROFUMO: Vinoso, delicato.

SAPORE: Deciso e morbido.

GRADAZIONE: 12% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C.

GRAPES: 100% Per ' 'e Palummo.

BOUQUET: Winy and delicate bouquet.

PALATE: Rich, powerful palate.

ALCOHOLIC GRADATION: 12% Vol

TO BE SERVED AT: 18/20°C.

GOCCE D'AMBRA

UVE: Selezione varietale Casa D'Ambra.

PROFUMO: Confettura di albicocca, di dattero, di erbe aromatiche e miele di castagno.

SAPORE: Dolce, per nulla stucchevole, avvolgente, la dolcezza è equilibrata da una vena acida.

GRADAZIONE: 14% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: non inferiore ai 14°C.

GRAPES: Forio vineyard Grapes
Casa D'Ambra variety selection.

BOUQUET: A nose of apricots, dates, herbs, and chestnut honey.

PALATE: Sweet, but not sickly, full-bodied palate with low acidity.

ALCOHOLIC GRADATION: 14% Vol

TO BE SERVED AT: 14°C.

FALANGHINA

UVE: Falanghina 100%

PROFUMO: Intenso con note di fiori di biancospino e tiglio.

SAPORE: Secco con giusto equilibrio tra morbidezza e freschezza; mineralità persistente.

GRADAZIONE: 12% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/14°C.

GRAPES: Falanghina 100%

BOUQUET: Intense bouquet with whitethorn and linden flavours

PALATE: Dry, balance between softness and freshness ; long – lasting mineral palate.

ALCOHOLIC GRADATION: 12% Vol

TO BE SERVED AT: 12/14°C.

AGLIANICO

UVE: Aglianico 100%

PROFUMO: Fresco, di vino rosso giovane, fruttato, intenso e persistente.

SAPORE: Secco, asciutto, di buon corpo, vellutato ed equilibrato.

GRADAZIONE: 12% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/18°C.

GRAPES: 100% Aglianico

BOUQUET: Intense, delicate, persistent bouquet of young red wine.

PALATE: Dry, full-bodied, velvety palate.

ALCOHOLIC GRADATION: 12% Vol

TO BE SERVED AT: 14/18°C.

CASA D'AMBRA
1888

D'Ambra Vini d'Ischia srl

Dove Siamo / Where we are

Via Mario d'Ambra, 30
80075 - Forio d'Ischia
Na - Italy

Contattaci / Contact us

info@dambravini.com

Chiama in Azienda / Call the Company

Tel. +39 081907246
Tel. +39 081907210
Fax +39 081908190

Sito Web / Website

www.dambravini.com

seguici / follow us