



CENATIEMPO
VINI D'ISCHIA

ISCHIA ROSSO



nome vino: Ischia rosso

–
tipologia: Ischia doc rosso

–
vitigno: Piediroso, Guarnaccia e altri vitigni autoctoni

–
zona di produzione: comuni di Ischia e Serrara Fontana

–
tipologia del terreno: vulcanico

–
altitudine: da 50 a 300 mslm

–
esposizione: diverse

–
sistema di allevamento: Guyot

–
epoca di vendemmia: da metà Settembre a metà Ottobre

–
vinificazione: in acciaio a temperatura controllata con 4-6 giorni di macerazione con le bucce

–
permanenza sui lieviti: 3 mesi

–
affinamento: cemento e acciaio

–
affinamento in bottiglia: 3 mesi