



CENATIEMPO  
VINI D'ISCHIA

## MÀVROS



**nome vino:** Mávros

–  
**tipologia:** Epomeo igt rosso

–  
**vitigno:** Per' 'e Palummo 60%, altri vitigni autoctoni 40%

–  
**zona di produzione:** comuni di Serrara Fontana, Ischia, Barano e Forio

–  
**tipologia del terreno:** vulcanico

–  
**altitudine:** da 50 a 450 m slm

–  
**esposizione:** diverse

–  
**sistema di allevamento:** Guyot, alberello, cordone speronato

–  
**epoca di vendemmia:** fine ottobre

–  
**vinificazione:** in acciaio con 5-7 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura controllata

–  
**permanenza sui lieviti:** 6/8 mesi

–  
**affinamento:** acciaio e cemento

–  
**affinamento in bottiglia:** 6 mesi

–  
**note:** questo vino viene dalla selezione dei migliori ceppi e delle migliori zone nell'ambito delle nostre vigne migliori. Viene commercializzato nella seconda primavera successiva alla vendemmia.