



CENATIEMPO



## ISCHIA BIANCO SUPERIORE

---

NOME VINO  
**ISCHIA DOC BIANCO SUPERIORE**

TIPOLOGIA  
**ISCHIA DOC BIANCO SUPERIORE**

VITIGNO  
**BIANCOLELLA, FORASTERA (90% CA)  
E ALTRI VITIGNI AUTOCTONI**

ZONA DI PRODUZIONE  
**DIVERSI COMUNI DELL'ISOLA**

TIPOLOGIA DEL TERRENO  
**SIA VULCANICI CHE SEDIMENTARI**

ALTITUDINE  
**DA 100 A 300 M SLM**

ESPOSIZIONE  
**L'INTERO QUADRANTE**

SISTEMA DI ALLEVAMENTO  
**GUYOT**

EPOCA DI VENDEMMIA  
**DA METÀ SETTEMBRE A METÀ OTTOBRE**

VINIFICAZIONE  
**IN BIANCO A TEMPERATURA CONTROLLATA**

PERMANENZA SUI LIEVITI  
**2 MESI**

AFFINAMENTO  
**CEMENTO E ACCIAIO**

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA  
**30 GIORNI**

---