



CENATIEMPO

VINI D'ISCHIA

PER' E PALUMMO



nome vino:

Per' 'e Palummo

– **tipologia:**

Ischia doc Per' 'e Palummo

– **vitigno:**

Per' 'e Palummo

– **zona di produzione:**

diversi versanti dell'Isola

– **tipologia del terreno:**

vulcanico

– **altitudine:**

da 50 a 450 mslm

– **esposizione:**

diverse

sistema di allevamento:

Guyot, alberello e cordone speronato

– **epoca di vendemmia:**

Ottobre

– **vinificazione:**

in acciaio con 4-6 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura controllata

– **permanenza sui lieviti:**

4 mesi

– **affinamento:**

cemento e acciaio

– **affinamento in bottiglia:**

1 mese

Etichetta narrante

Il vitigno autoctono a bacca rossa ischitano. Dalle vigne a terrazze che vanno dalla costa ai 450 mt s.l.m. produciamo questo Per' 'e Palummo in purezza.

Vinoso al naso, con note di frutta fresca e ciliegia. Secco e ben strutturato e un tannino morbido lo rendono adatto a molte pietanze, anche a base di pesce.