



PIEDIRISSO CAMPI FLEGREI DOC

Vitigno | 100% Piedirosso

Produzione per ettaro | 3500 – 4000 piante/ha

Sistema di allevamento | cordone speronato

Resa | 70 - 80 q.li/ha

Vendemmia | Il decade di Ottobre

Vinificazione | diraspatura, pigiatura e macerazione per 10 – 12 giorni in acciaio inox

Temperatura di fermentazione | 25° - 28° C

Affinamento | acciaio inox per un periodo di 8 – 10 mesi, segue 6 mesi in bottiglia

Alcool | 13% vol

NOTE DEGUSTATIVE

Colore | rosso rubino con toni violacei, limpido

Profumo | frutti rossi della famiglia delle Rosaceae, come susine, prugne e pesche mature

Gusto | morbido e di corpo delicato, con richiamo delle sensazioni olfattive

Temperatura di servizio | 16° - 18° C

Abbinamenti | secondi a base di carni, zuppa di pesce, baccalà in cassuola, zuppe di legumi e verdure



PIEDIRISSO CAMPI FLEGREI DOC

Grape variety | 100% Piediriso

Density | 3500 – 4000 plants/ha

Growing system | spurred cordon

Yield | 70 - 80 q.li/ha

Harvest period | second October decade

Vinification | destemming, crushing and maceration for 10 – 12 days in stainless steel

Fermentation temperature | 25° - 28° C

Aging | stainless steel for 8 – 10 months and 6 months in bottle

Alcohol | 13% vol

TASTING NOTES

Color | rubin red with purple glints, limpid

Smell | red rosaceous fruit as plums and ripe peaches

Taste | soft and delicate body with references of olfactory sensations

Serving temperature | 16° - 18° C

Culinary Pairings | meat dishes or fish soup, vegetables and legumes soup