



Piedirosso Campi Flegrei dop

Vitigno | 100% Piedirosso.

Produzione per ettaro | 3500 – 4000 piante/ha.

Sistema di allevamento | cordone speronato.

Resa | 70 - 80 q.li/ha.

Vendemmia | seconda 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 media struttura, 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.



Piedirosso Campi Flegrei dop

Grape variety | 100% Piedirosso.

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 average structure with references of olfactory sensations.

Serving temperature | 16° - 18° C

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