

Monovitigno Piedirosso

DENOMINAZIONE | Campania igp Piedirosso

VITIGNO | Piedirosso

ZONA DI PRODUZIONE | Provincia di Napoli e Benevento

TERRENO | Franco – Sabbiosi, Argilloso – Calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot bilaterale

PERIODO DI VENDEMMIA | Prima decade di Ottobre

RACCOLTA | Manuale

Vinificazione

MACERAZIONE | Prefermentativa a freddo – fermentativa

FERMENTAZIONE | Acciaio

DURATA | 10 giorni

TEMPERATURA | 22° – 24° C

AFFINAMENTO | Acciaio e bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA | 12%

Caratteristiche Organolettiche

Vino limpido e consistente dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso intenso, fine e complesso, presenta sentori fruttati (piccoli frutti rossi quali ribes e prugne), minerali e floreali (viola), nonché note tostate ed affumicate tipiche ed inconfondibili di tale vitigno.

Al gusto secco, caldo e morbido. Buona la tannicità, la freschezza e la sapidità. Vino equilibrato e di corpo dalla buona persistenza e intensità.

Abbinamenti

Ideale con carni bianche, zuppe di pesci mediamente grassi, come il baccalà, ragù e formaggi a pasta molle.



RADICIVIVE

Via Nelson Mandela NAPOLI - www.radicivive.it / info@radicivive.it