



## Piedirosso Sannio Dop

### **Provenienza**

Vitigno autoctono Campano, coltivato in provincia di Benevento, in terreni tufacei e freschi. Viene comunemente chiamato "per e palummo" che significa piede di colombo per la similitudine del rosso del piede del volatile al peduncolo che si lega alla bacca.

### **Vitigno**

100% Piedirosso

### **Tecnica enologica**

La raccolta di queste uve avviene nella terza decade di Settembre, quando sono ben mature e pronte per essere pigiate. La fermentazione con macerazione avviene a temperatura controllata di 17/18 °C con una durata di circa 7/8 giorni per poi proseguire la fermentazione in vasca.

*Esame visivo:* colore rosso intenso.

*Esame olfattivo:* profumi di frutta rossa matura.

*Esame gustativo:* di corpo, morbido e fruttato.

*Abbinamenti:* essendo un vino dalle spiccate caratteristiche di freschezza e di fruttato, lo consigliamo abbinato a pietanze cucinate al forno, pollo alla griglia, e formaggio dolce, ma è sublime con il polipo affogato o con zuppa di pesce.

*Gradazione alcolica:* 12,5% vol.

*Temperatura di servizio:* 14 °C.

- Contenuto: 75 cl
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 84 ct. x 6 bottiglie