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 polpo affogato o con zuppa di pesce.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 14 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 300650
- EAN cartone: 8 013392 300667
- Dimensioni cartone: cm 25,5x17x31 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x139 h
- Pallettizzazione: 84 ct. x 6 bottiglie