



Piedirosso frizzante Beneventano Igp

Provenienza

Vitigno autoctono Campano, coltivato in provincia di Benevento, in terreni tufacei e freschi.

Vitigno

100% Piedirosso

Tecnica enologica

Il vino Piedirosso al termine della vinificazione viene predisposto al processo di rifermentazione in autoclave per un periodo medio di 70/80 giorni al termine del quale viene imbottigliato.

Esame visivo: colore rosso vivace con evidente presenza di effervescenza.

Esame olfattivo: ben distinguibili note di frutti rossi (ribes, lamponi).

Esame gustativo: marcate note di freschezza.

Abbinamenti: ben si adatta a carne alla brace e piatti salsati della tradizione montana.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 12/14 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 900775
- EAN cartone: 8 013392 900812
- Dimensioni cartone: cm 24,2x16,2x29,3 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x162 h
- Pallettizzazione: 105 ct. x 6 bottiglie