



VIGNA MADRE

Il Vigna Madre è una selezione di piediroso prodotto da una vigna di 85 anni, certificata come *VIGNE STORICHE*. E' situata sulla Collina dei 'Pozzolani' sul versante che guarda Monte di Procida a 50 mt. sul livello del mare e viene chiamata 'Iscaiuolo'. La piccola vigna di 8.600 metri ha il classico sistema di allevamento a spalliera puteolana con potatura 'a tre palchetti' a circa un metro l'uno dall'altro. La resa è molto bassa: 40 quintali/ha. L'uva viene vendemmiata a fine settembre, vinificata con fermentazione breve, circa 8 giorni a 27 – 30°C. Il vino affina in acciaio e va sul mercato dopo 9 mesi di riposo in bottiglia.

tipologia	campi flegrei doc
uva	piediroso 100%
terreno	Di origine vulcanica con franco sabbioso caratterizzato da una forte presenza di ceneri e lapilli
esposizione	Sud-Ovest
altitudine	da 85 metri sul livello del mare
allevamento	Spalliera puteolana con potatura 'a tre palchetti' a circa un metro l'uno dall'altro
resa	40 q.li ad ettaro con resa vino del 60 % in uva
vendemmia	Manuale
Tecnica di vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata con affinamento sur lies per 5 mesi e maturazione in bottiglia per 9 mesi
Analisi organolettica	colore rosso vivo ciliegia, molto fresco e fragrante, al naso note erbacee accennate accompagnano la presenza della frutta, mai veramente matura, sempre carnosa e croccante, in particolare nella marasca e nella susina. Al palato colpiscono ancora l'eleganza e la freschezza.
Abbinamenti	Gli abbinamenti ci portano verso piatti di terra, in particolare a base di carne con sughi importanti e succulenti. La natura elegante e la piacevolezza di beva ispirano anche un bicchiere in compagnia di buoni amici, sincerità e lealtà in abbinamento, senza bisogno di cibo alcuno, magari direttamente in vigna guardando il mare....