LA SIBILLA

PIEDIROSSO CAMPI FLEGREI DOC

Il Piedirosso dei Campi Flegrei, detto anche "per'è palummo" per la forma ed il colore dei raspi maturi che ricordano le zampe del colombo, è un vitigno autoctono coltivato a piede franco. E' una delle massime espressioni vitivinicole del territorio che presenta un caratteristico bouquet con note minerali che rimandano alla natura vulcanica dell'area. Un vino di pronta beva, non eccessivamente strutturato, che ha la capacità di accompagnare sia piatti semplici tipici della tradizione partenopea che più complessi e ricercati.

ANALISI ORGANOLETTICA
Il colore è rosso rubino con lievi riflessi purpurei. Al naso presenta i tipici sentori di pepe e geranio a cui si aggiunge la ciliegia e un lieve sentore di macchia mediterranea. Al sorso si presenta fresco e minerale, vivace e nervoso, con una buona persistenza e un piacevole ritorno olfattivo di fiori e frutti rossi.

ABBINAMENTI
Ben si abbina a piatti e zuppe a base di legumi, quali la cicerchia flegrea, e le fave. Perfetto sul tortano coi cigoli.

TIPOLOGIA
Piedirosso Campi Flegrei DOC

VITIGNO
Piedirosso dei Campi Flegrei in purezza

TERRENO
Sabbioso, di origine vulcanica con presenza di cenere e lapilli

ESPOSIZIONE
Sud-Ovest

ALLEVAMENTO
Guyolt bilaterale

VENDEMMIA
Manuale

VINIFICAZIONE
Tre mesi di affinamento in acciaio sulle fecce fini.