

## PIEDIROSSO

**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 franco di piede. E’ una delle massime espressioni vitivinicole del territorio che presenta un caratteristico bouquet con note minerali che rimandano alla natura vulcanica dell’area.

<b>tipologia</b>	campi flegrei doc
<b>uva</b>	piedirosso 100%
<b>terreno</b>	Di origine vulcanica con franco sabbioso caratterizzato da una forte presenza di ceneri e lapilli
<b>esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>altitudine</b>	da 50 a 150 metri sul livello del mare
<b>allevamento</b>	Guyot semplice impalcato a cm 80 con densità di 6600 ceppi per ettaro
<b>resa</b>	70 q.li ad ettaro con resa vino del 60 %
<b>vendemmia</b>	Manuale
<b>Tecnica di vinificazione</b>	Fermentazione a temperatura controllata con affinamento sur lies per 5 mesi e matuazione in bottiglia per 3 mesi
<b>Analisi organolettica</b>	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.
<b>Abbinamenti</b>	Ben si abbina con le zuppe di legumi, fave e cicerchie, ed il <i>tortano con i cigoli</i> , dal sapore leggermente pepato.