



## PIEDIROSSO CAMPI FLEGREI

Denimazione di Origine Controllata

---

### TIPOLOGIA

Piedirosso Campi Flegrei DOC

### VENDEMMIA

Manuale

### VITIGNO

Piedirosso dei Campi Flegrei

### VINIFICAZIONE

Sei mesi di affinamento in acciaio.  
Tre mesi di affinamento  
in bottiglia

### TERRENO

Sabbioso, di origine vulcanica  
con presenza di cenere e lapilli

### ABBINAMENTI

Ben si abbina a piatti e zuppe  
a base di legumi e carni bianche  
in umido

### ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

### ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

### ALLERGENI

Solfiti

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.