



LA
SIBILLA

VIGNA MADRE

Denimazione di Origine Controllata

TIPOLOGIA

Piedirosso Campi Flegrei DOC

VENDEMMIA

Manuale

VITIGNO

Piedirosso dei Campi Flegrei

VINIFICAZIONE

Sei mesi di affinamento in acciaio sur lies. Un anno di affinamento in bottiglia

TERRENO

Sabbioso, di origine vulcanica con presenza di cenere e lapilli

ABBINAMENTI

Ottimo per piatti di terra, in particolare a base di carne, sia bianche che rosse, con sughi importanti e succulenti

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

ALLEVAMENTO

Spalliera puteolana

ALLERGENI

Solfiti

La Vigna Madre, certificata come 'vigna storica', è un piccolo gioiello di circa 8600 metri quadri, coltivata esclusivamente con Piedirosso Campi Flegrei, ereditata dai nostri nonni e piantata circa 85 anni fa. Sorge sulla collina dei 'Pozzolani' a circa 50 mt s.l.m. Presenta il classico sistema di allevamento a spalliera puteolana. La resa è molto bassa, circa 40 quintali/ha, con grappoli più piccoli rispetto alle vigne giovani, ma i cui sentori e i tannini si presentano più concentrati.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, presenta un insieme di profumi complesso ma elegante, di mela cotogna, frutta rossa sotto spirito, frutta secca e sentori di sottobosco. Sempre presente la lieve nota erbacea e pepata. In bocca il sorso è pieno, avvolgente, elegante con tannini vellutati che conferiscono struttura e una buona persistenza grazie anche alla immancabile mineralità.