



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.