

PIEDIROSSO CAMPANIA

PRODOTTO IGP - Indicazione Geografica Protetta

Caratteristiche organolettiche.

Vino limpido e consistente dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso intenso, fine e complesso, presenta sentori fruttati (piccoli frutti rossi quali ribes e prugne), minerali e floreali (viola), nonché note tostate ed affumicate tipiche ed inconfondibili di tale vitigno. Al gusto secco, caldo e morbido. Buona la tannicità, la freschezza e la sapidità. Vino equilibrato e di corpo dalla buona persistenza e intensità.

Abbinamenti Gastronomici.

Ideale con carni bianche, zuppe di pesci mediamente grassi, come il baccalà, ragù e formaggi a pasta molle.

Temperatura di conservazione.

22°-24° Gradi

Curiosità.

Il Piedirosso detto anche Per'e Palummo, perché il biotipo originale a maturazione presenta una colorazione rossa del raso, tale da renderlo simile ad una zampa di un piccione.

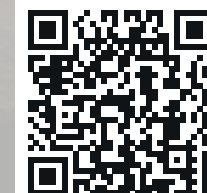
E' un vitigno tipicamente campano o meglio partenopeo, perché diffuso principalmente nelle aree vulcaniche della provincia di Napoli. Mr. Hervè Lorin, antiquario di vini, lo definiva così: "Perfettamente originale, totalmente dimenticato e meravigliosamente decadente, non è solamente un grande vino, ma un autentico cru nella maniera antica".

Zona di produzione.

Provincia di Benevento e Napoli.

Gradazione alcolica.

12-12,5%



TD-PIE-1

PIEDIROSSO CAMPANIA

PGI PRODUCT - Protected Geographical Indication



Organoleptic characteristics.

Limpid and consistent wine with a ruby red color with violet reflections. Intense, fine and complex on the nose, it has fruity scents (small red fruits such as currants and plums), mineral and floral (violets), as well as toasted and smoky notes typical and unmistakable of this vine. Dry, warm and soft taste. Good tannins, freshness and sapidity. Balanced and full-bodied wine with good persistence and intensity.



Gastronomic Pairings.

Ideal with white meats, medium fat fish soups, such as cod, meat sauce and soft cheeses.



Preservation temperature.

22°-24° Degrees

Curiosity.

The Piedirosso also called Per'e Palummo, because the original biotype when ripe has a red color of the stalk, such as to make it similar to a pigeon's leg. It is a typically Campanian or rather Neapolitan vine, because it is mainly widespread in the volcanic areas of the province of Naples. Mr. Hervè Lorin, wine antiquarian, defined it thus: "Perfectly original, totally forgotten and marvelously decadent, it is not only a great wine, but an authentic cru in the ancient way".

Production area.

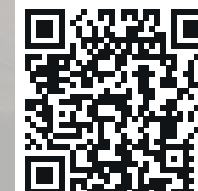
Province of Naples and Benevento.



Alcohol content.

12-12,5%

100%
MADE IN
ITALY



TD-PIE-1