



Colli di Salerno Piedirosso

Denominazione Geografica Tipica



Origine: Comune di Tramonti con pergolato tipico tramontino impiantati tra 1950-1980 in frazione Capitignano e Pietre e monte Chiunzi.



Vigneto: esposizione a sud e sud-ovest, con altimetria compresa tra i 250 e i 600 m/l.s.m., con terreno franco sabbioso, costituiti in prevalenza da tufi e detriti piroclastici su bed rock calcareo dolomitico.



Vitigno: Piedirosso 100%, a piede franco prefillossera.



Alcohol: 12,5%



Maturazione: raccolta tardiva con accurata selezione in vigneto, diraspatura delicata e invio nei fermentini dove avverrà, previo inoculo di lieviti selezionati, la macerazione breve con le bucce per 6/7 giorni. Dopodiché si ha stazionamento per circa 4 mesi in serbatoi di cemento.



Note degustative: si presenta di colore rosso rubino dai riflessi violacei. al naso offre una piacevole gamma di profumi di frutta rossa accompagnata da profumi di fiori di violetta e melograno. Morbido e di corpo delicato, con richiamo deciso e netto delle sensazioni olfattive.



Abbinamenti consigliati: la sua versatilità e giovinezza ne fanno un vino adatto ad ogni occasione, dalla pizza al pollo alla cacciatora, alle gustose ricette di pesce tipiche della costiera amalfitana come le zuppe.



Temperatura di servizio: 12/16°C



Bottiglia: 750 ml