

**PIEDIROSSO
TABURNO SANNIO
D.O.P.**



Piediroso chiamato dagli antichi “Per” ‘è Palummo” (piede di colombo) per il colore rossiccio del peduncolo del suo chicco e la ramificazione delle foglie, a similitudine della zampa del colombo.

Piediroso, called by the ancients “Per” ‘è Palummo” (pigeon’s claw) because of the reddish colour of its grape’s stalk, similar to the pigeon’s claw.

Annata	Giorni fermentazione
<i>Vintage</i>	<i>Fermentation days</i>
2012	20 - 25
Quantità bottiglie	Temp. max ferment.
<i>Bottles</i>	<i>Max fermentation temp.</i>
8.000	27°
Vitigno	Acidità totale in bottiglia
<i>Variety</i>	<i>Total acidity</i>
100% Piediroso	5,2 g./l.
Quintali uve per ettaro	Estratto secco totale
<i>Hield for hectar</i>	<i>Total dry extract</i>
70	29,1 g./l.
Vendemmia	Gradazione alcolica
<i>Harvest</i>	<i>Alcool</i>
Manuale, Ottobre	13% vol.
<i>By hand, October</i>	Abbinamenti
Fermentazione	<i>Excellent with</i>
<i>Fermentation</i>	Primi piatti, pizza, carni bianche
Fermentini d'acciaio inox con follatori	<i>Pasta, pizza, white meats</i>
<i>Stainless steel tanks by punching down the cap</i>	
Temperatura di servizio	Service temperature
	18° - 20°