

PIEDIROSSO

Dalle vigne del Sannio, nella colorata cornice del Monte Taburno, nasce il Piedirosso, vino autoctono ampio ed equilibrato.

Denominazione

Campania Piedirosso IGT

Uve

Piedirosso

Fermentazione

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 2-3 settimane.

Maturazione

Circa 3 mesi in acciaio.

Affinamento

Minimo 1 mese in bottiglia.

Esame organolettico

Rubino denso. Apre con immediatezza su frutti rossi come susina, mora e ciliegia per finire in sensazioni speziate e minerali. Al palato emerge un corpo pieno con una persistente freschezza.

Abbinamenti gastronomici

Si abbina perfettamente a primi piatti ripieni, secondi di carni rosse e bianche al forno e grigliate, contorni di funghi e formaggi affumicati.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it