



SAN TERENZIO

PIEDIROSSO POMPEIANO IGP

TIPO DI VINO:

COMUNE DI PRODUZIONE:	GRAGNANO
UVE:	PIEDIROSSO 100%
TIPOLOGIA DI TERRENO:	VULCANICO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	SPALLIERA
RESA/HA:	80 Q.LI
TIPO DI VENDEMMIA:	MANUALE
EPOCA DI VENDEMMIA:	PRIMA METÀ DI OTTOBRE

ENOLOGIA: IL PIEDIROSSO HA ORIGINI PIUTTOSTO INCERTE, SEBBENE ALCUNI RITENGANO CHE CORRISPONDE A "COLOMBINA" MENZIONATO DA PLINIO. LOCALMENTE VIENE DENOMINATO "PERE PALUMMO", (DAL COLORE ROSSO DEL TRALCIO PRIMA DELLA VENDEMMIA, ROSSO COME IL PIEDE DEL COLOMBO. DI COLORE ROSSO RUBINO E PROFUMO INTENSO, IL SAPORE RICORDA FRUTTI ROSSI MATURI E PRUGNA.

EPOCA D'IMBOTTIGLIAMENTO: FEBBRAIO

CARATTERISTICHE: COLORE ROSSO VIVO, ODORE INTENSO E TIPICO, CON SAPORE ASCIUTTO ED ARMONICO, PARTICOLARMENTE INDICATO PER PIATTI A BASE DI CARNE E FORMAGGI. VA SERVITO AD UNA TEMPERATURA DI 16°C.

ABBINAMENTO: IDEALE PER ACCOMPAGNARE PIATTI FORTI, CARNI ROSSE E FORMAGGI STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°C

CONTENUTO BOTTIGLIA: CL 75

