



Piedirosso D.O.C.

Tipologia: **Rosso**

Denominazione: **Piedirosso Campi Flegrei DOC**

Vitigno: **Piedirosso 100%**

Zona di produzione: **Camaldoli, 230-300 metri s.l.m**

Terreno: **Franco - Sabbioso di matrice tufacea**

Densità: **2000-3000 piante per ettaro**

Età del vigneto: **dai 20 anni a salire**

Sistema di allevamento: **Guyot bilaterale**

Produzione per ettaro: **50 quintali**

Periodo di vendemmia: **Ottobre**

Raccolta: **Manuale**

Vinificazione

Tecnica prefermentativa: **Macerazione più o meno lunga con delestage**

Fermentazione: **Acciaio per 1 settimana**

Temperatura di fermentazione: **22° - 26° C**

Affinamento: **"Sur lies" in acciaio per 4 mesi e bottiglia**

Grado alcolico: **12% - 12,50%**

La Grotta - Cantina Flegrea

Via Eschilo, 12 – 80016 Marano di Napoli (Na)

Telefono: +39 345 213 3726

info@cantinalagrotta.it - www.cantinalagrotta.it