

VIRTUS

PIEDIROSSO D.O.C.

TIPOLOGIA:
ROSSO

DENOMINAZIONE:
PIEDIROSSO CAMPI FLEGREI D.O.C.

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 UNA SETTIMANA

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:
22° - 26° C

AFFINAMENTO:
"SUR LIES" IN ACCIAIO PER 4 MESI E BOTTIGLIA

GRADO ALCOLICO:
13%



LA GROTTA
CANTINA FLEGREA