



CONTRADA



Pompeano Piediroso IGT Rosso

Nome	Gladiator
Denominazione	Pompeano Piediroso IGT Rosso
Vitigno	Piediroso 100%
Vigneto	Pompei
Terreno	Vulcanico, sciolto, ricco di elementi minerali e lapilli
Esposizione	Sud - Ovest
Altitudine	180 M S.L.M.
Sistema di allevamento	Vigna a palo , secondo le antiche tecniche colturali
Densità di impianto	1500 Ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 20 anni
Resa per ettaro	Circa 60 quintali
Periodo di raccolta	Fine ottobre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata
Affinamento	In barriques nuove di rovere francese per tre mesi
Colore	Rosso rubino intenso
Profumo	Ampio, complesso, persistente, con note speziate e di frutti rossi
Sapore	Avvolgente, equilibrato, strutturato, di notevole tessitura e spessore. dotato di tannini fini ed eleganti
Abbinamento	Vino importante, che predilige abbinamenti con primi piatti saporiti, quali paste o polente con sughi di carne; ideale con carni rosse elaborate; interessante l'abbinamento al pesce spada alla griglia
Temperatura di servizio	18-20°C
Gradazione alcolica	12-14%Vol