



**CONTRADA**



## POMPEIANO PIEDIROSSO IGT

Denominazione	POMPEIANO PIEDIROSSO IGT
Vitigno	Piediroso 100%
Vigneto	Boscotrecase (NA)
Terreno	Vulcanico sciolto ricco di elementi minerali e lapilli
Esposizione	Sud/ovest
Altitudine	200 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento	Vigna a palo, secondo le antiche tecniche colturali
Densità di impianto	1500 ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 30 anni
Resa per ettaro	Circa 60 quintali
Periodo di raccolta	Fine ottobre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in rosso, a temperatura controllata
Affinamento	In acciaio per sei mesi
Colore	Rosso rubino intenso
Profumo	Ampio, complesso, persistente, con note speziate e 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 e polente con sughi di carne
Temperatura di servizio	18-20°C
Gradazione alcolica	12-13%VOL