



CAMPI FLEGREI D.O.P. PIEDIROSSO

UVAGGIO
Piedirosso 100%

ZONA DI PRODUZIONE
Collina dei Camaldoli (Area Flegrea)

ALTITUDINE
Metri 200/300 s.l.m.

ALLEVAMENTO
Doppio Guyot

PRODUZIONE PER ETTARO
5000/6000 kg.

VENDEMMIA
Inizio Ottobre

VINIFICAZIONE
A temperatura controllata 24/25 °C

IMBOTTIGLIAMENTO
Giugno

GRADO ALCOLICO
13,00% Vol.

COLORE
Rosso rubino intenso

PROFUMO
Fruttato, tipico

SAPORE
Secco, vivace

TEMPERATURA SERVIZIO
15/16 °C

ABBINAMENTO
Carni bianche e primi piatti, formaggi freschi

GRAPE VARIETY
Piedirosso 100%

TYPE OF SOIL AND LOCATION
Camaldoli Hill

ALTITUDE
200/300 mts above sea level

TRAINING SYSTEM
Double Guyot

YIELD PER HECTARE
5000/6000 kg.

GRAPE HARVEST
Early October

VINIFICATION
Skin contact at controlled temperature 24/25 °C

AGEING
Giugno

ALCOHOL
13,00% Vol.

COLOUR
Intense ruby red

SMELL
Fruity, characteristic

PALATE
Dry, harmonious

SERVING TEMPERATURE
15/16 °C

FOOD AFFINITIES
White meats, main courses, fresh cheeses

