

PIEDIROSSO FRIZZANTE

CAMPANIA PIEDIROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Fruttato e delicato al naso come al palato, sostenuto da una leggera spuma che aggiunge a un classico vitigno campano una nota decisamente divertente.

UVE: Piedirosso.

TERRENO: collinare di medio impasto sito nel comune di torrecuso provincia di benevento.

VENDEMMIA: prima settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE: macerazione per circa 10 giorni, prima fermentazione condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta non completamente, seconda fermentazione svolta con lieviti selezionati in autoclave per circa un mese.

