

1812



# Fattoria La Rivolta

## PIEDIROSSO

DOP Sannio Taburno



Nell'areale napoletano è più conosciuto come "Per 'e Palummo" (piede di colombo) per la colorazione rossiccia del peduncolo del chicco in maturazione simile alla zampa del colombo. Si presta molto bene ai bland, eccellente in purezza

**Vitigno:** 100% piedirosso

**Bottiglie:** 6000 ca

**Produzione media per ettaro:** 60 q.

**Vendemmia:** manuale

**Periodo vendemmia:** ottobre

**Fermentazione:** fermentino di acciaio inox con follatori

**Annata:** 2020

**Colore:** rosso rubino brillante con riflessi violacei

**Sensazioni gusto/olfattive:** fini note di frutta rossa poco matura, floreale. Al gusto è secco, morbido, delicatamente tannico

**Abbinamenti gastronomici:** sugo di lepre o ragù napoletano, carni bianche grigliate, formaggi di media stagionatura, zuppa di pesce con pomodoro

**Temperatura di servizio consigliata:** 18° / 20°

In the Neapolitan area it is better known as "Per " e Palummo" (foot of pigeon) for the reddish color of the peduncle of the ripening grain similar to the leg of the pigeon. It lends itself very well to bland, excellent in purity

**Grape variety:** 100% piedirosso

**Bottles:** about 6000

**Average production per hectare:** 60 q.

**Harvest:** manual

**Harvest period:** October

**Fermentation:** stainless steel fermentation with fullers

**Vintage:** 2020

**Color:** bright ruby red with violet reflections

**Taste / olfactory sensations:** fine notes of unripe red fruit, floral. The taste is dry, soft, delicately tannic

**Food pairings:** hare sauce or Neapolitan ragù, grilled white meats, medium-aged cheeses, fish soup with tomato



**Recommended serving temperature: 18 ° / 20 °**