

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 °