



# PIEDIROSSO CAMPI FLEGREI DOC

Denominazione doc  
Produttore LA SIBILLA  
Regione Campania

Uve Piedirosso dei Campi Flegrei  
Vigneto di Provenienza parte alta delle colline di Baia e di Bacoli, site nel cuore dei Campi Flegrei - da 3000 a 4000 ceppi/ha - esposizione sud/ovest - altitudine da 50 A 350 m/slm. Allevamento guyot semplice impalcato a cm 80 e spalliera puteolana.



Anno d'impianto 1958/'93  
Resa per ettaro 60-70 q/ha  
Terreno costa mediterranea di origine vulcanica, con terreno sabbioso formato da ceneri e lapilli, e caratterizzata da scarsa piovosità. Vendemmia manuale in contenitori di vimini con selezione in vigna

Vinificazione le uve, vengono sottoposte a premitura soffice e lasciate macerare con le bucce per quattro o cinque giorni a temperatura controllata. Si procede quindi con lo svinamento, per proseguire con la torchiatura delle bucce. La fermentazione avviene a temperatura controllata e dura circa venti giorni.

Maturazione in rovere francese.

Affinamento in vetro per 3-4 mesi.

Grado alcolico 12,50

Esame Organoleptico colore rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento, ha un profumo caratteristico ed intenso ed un gusto asciutto ed armonico.

Note vino inserito nel progetto "Vini Franchi". Il Piedirosso chiamato anche Per 'e Palummo per il colore del raso che, maturo, ricorda i piedi del colombo, è ancora oggi coltivato su piede franco grazie al terreno di origine vulcanica, e ad un ecosistema favorevole, tipico dei Campi Flegrei. Vitigno di antiche origini usato insieme all'aglianico per la produzione del Falerno, presenta grappoli compatti con acini a bacca rossa dalla forma tondeggiante, che giungono a maturazione nella seconda decade di ottobre assumendo un colore blu-violaceo.



**Enoteca  
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA  
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com  
Enoteca on-line : [www.enotecadorica.com](http://www.enotecadorica.com)