

## PIEDIROSSO

*Dalle vigne del Sannio, nasce il Piedirosso, vino autoctono ampio ed equilibrato.*

### Denominazione

Campania Piedirosso IGT

### Uve

Piedirosso

### Fermentazione

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 2-3 settimane.

### Maturazione

Circa 3 mesi in acciaio.

### Affinamento

Minimo 1 mese in bottiglia.

### Esame organolettico

Rubino intenso. Apre con immediatezza su frutti rossi come lampone, mora e note di sottobosco per finire in sensazioni speziate e minerali. Al palato si presenta fine con una piacevole freschezza.

### Abbinamenti gastronomici

Si abbina perfettamente a primi piatti ripieni, secondi di carni rosse e bianche al forno e grigliate, contorni di funghi e formaggi affumicati.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

[www.feudi.it](http://www.feudi.it) – [info@feudi.it](mailto:info@feudi.it)