

PIEDIROSSO POMPEIANO IGT "FRUPA"



Denominazione: Pompeiano Piedirosso Igt

Vitigno: 100% Piedirosso, Le viti sono prefillossera

Terreno: terreni complessi e fertili formati da lapilli, sabbia nera, pomice e cenere.

Sistema di allevamento: Doppio Guyot,

Altitudine: Circa 600 mt. s.l.m. vigna orientata in modo da guardare da un verso il Golfo di Napoli e dall'altro il Vesuvio

Resa per ettaro: 4500 kg.

Vendemmia: Manuale a metà ottobre

Vinificazione: vinifica in acciaio e matura 12 mesi in botti di Allier per poi affinare tre mesi in bottiglia

prima dell'uscita dalla cantina.

Note di degustazione: È ampio il profilo sensoriale che contraddistingue il piedirosso Frupa.

Ampio nel ventaglio di profumi di frutta rossa, radice, erbe officinali e nuance fumè, che trovano riscontro e sintonia

al gusto, supportate dall'acidità e dal tannino quasi impercettibile.

Abbinamenti alimentari: Primi piatti con sughi di pomodoro, funghi porcini, arrostiti di carni rosse, e formaggi stagionati.

Grado alcolico: 13,5% Vol.

Note: Piedirosso "Croce e delizia" perchè ha difficoltà produttive fino all'affinamento. "Frupa" dal latino "fructus papilionis" i frutti della farfalla presente in etichetta. Simbolo dell'amore e della passione che ha spinto la realizzazione di questo vino, emblema aziendale.