

# PIEDIROSSO DEL VESUVIO DOP BIO 7 MOGGI



**Classificazione:** Denominazione di Origine Protetta

**Uvaggio:** Piedirosso 100% biologico

**Caratteristiche del terreno:** Vulcanico - sabbioso

**Sistema di allevamento:** Guyot, collocato a circa 400 mt. s.l.m.

**Epoca di vendemmia:** Metà ottobre

**Resa per ettaro:** 8000 kg

**Affinamento in bottiglia:** 3 mesi

**Grado alcolico:** 12,5 %

**Colore:** Rosso rubino

**Profumo:** Intenso e consistente. Offre sentori floreali e fruttati di confettura con spiccate note di frutti rossi, sentori vegetali tra cui il balsamico.

**Sapore:** Gradevole ed elegante, secco e persistente. Equilibrato ed armonico, morbido.

**Temperatura di servizio:** 18° C anche indicato per amanti del rosso da frigo. **Abbinamenti:** Lasagnette di pesce azzurro con pomodorini del Vesuvio, formaggi e pizze.

**Note:** La lunga ricerca delle condizioni viticole ed enologiche ha condotto a questo vino che esalta le potenzialità della varietà autoctona Piedirosso.