ACQUISTATO IL .....

# Plutone Piedirosso Taburno Sannio DOC 2017




## Un Piedirosso che racchiude in sé tutta la magia del territorio

Piedirosso in purezza al 100% vinificato interamente in acciaio per gustare nel bicchiere sia il vitigno che il territorio. Si presenta con un colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso frutti rossi accompagnano sentori di viola. In bocca è fresco come da natura del vitigno, ma con una buona struttura e un finale lungo.

Situata a Ponte, nel cuore della sottozona del Taburno DOCG, uno dei territori più vocati alla viticoltura del sud Italia, Ocone 1910 rappresenta l'espressione del territorio campano, producendo infatti solo vitigni autoctoni con diverse tecniche di lavorazione per soddisfare ogni tipo di palato. Un piedirosso vero, di personalità, che farà scoprire a chi conosce poco il nostro territorio i profumi e la qualità della nostra terra, il Taburno.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Calcareo |
| **Esposizione** | Sud-ovest 400m |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 3.000 ceppi |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Campania |
| **Uve** | Piedirosso 100% |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 16° |
| **Quando Berlo** | Entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Ragù napoletano |
| **Vinificazione** | Vendemmia a inizio ottobre, segue fermentazione con macerazione per dieci giorni; maturazione in tini di acciaio per sei mesi. |
| **Sensazioni** | Al naso si apprezzano note di piccoli frutti rossi e note vegetali; in bocca prevale la spalla acida del vitigno molto elegante. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821