ACQUISTATO IL .....

Piedirosso Sannio DOC 2021 2021

Piacevolmente secco e poco tannico

Figlio di una lavorazione in purezza di uve Piedirosso, questo rosso del Sannio ha il potere di farci volare con la fantasia sulle verdi colline campane. Le uve, raccolte manualmente verso la terza decade di ottobre, subiscono una lavorazione accurata e super soft. Vinificazione e affinamento, infatti, avvengono all'interno di contenitori di acciaio, a temperatura controllata. Il tutto nel pieno rispetto della buona materia prima di partenza. Si scopre così un vino piacevolmente elegante, caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso rivela un profumo fine, con note nette di frutta fresca, come lampone, ciliegia e prugna. In bocca, poi, si scopre un rosso piacevolmente secco e poco tannico. Vino di buona intensità, questo intrigante campano sa accompagnare bene primi piatti conditi con ragù, carni rosse o bianche e formaggi non molto stagionati. Per gli amanti degli accostamenti "fuori-dagli-schemi", il Piedirosso può essere anche servito con una zuppa di pesce.

Mai come in questo caso, il legame con il territorio è davvero tangibile. Stiamo parlando di quel particolare rapporto che lega l'imprenditore Enzo Rillo con la sua terra, il Sannio. E' qui, infatti, che decide di dar vita alla sua azienda agricola, La Fortezza, nel cuore del Taburno. Nata con il preciso scopo di valorizzare il buono della sua terra, fin dall'esordio punta tutto sui vini tipici, come l'Aglianico del Taburno DOCG, la Falanghina del Sannio, il Greco, il Fiano e il Piedirosso. L'Aglianico, in particolare, si rivela un vitigno estremamente versatile e viene utilizzato anche per produrre un rosato, sempre in purezza. L'ultima incursione, in termini di tempo, è quella nel mondo delle bollicine. Oggi, infatti, La Fortezza affianca alla linea tradizionale anche una gamma interessante di spumanti, Charmat e metodo classico, a base di Falanghina. E con questo, il cerchio davvero si chiude.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	100% piedirosso
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Il profilo sensoriale del vino da uve Piedirosso, presenta un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il profumo è fine, con note fruttate di lampone, ciliegia, prugna. Al gusto è secco, poco tannico e di buona intensità.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821