



## TENUTA CAMALDOLI

### Piedirosso Campi Flegrei riserva denominazione di origine protetta

Da un'accurata selezione dei grappoli provenienti dai filari meglio esposti dalla nostra vigna ai Camaldoli produciamo la nostra Riserva di Piedirosso. Le uve sono state fermentate e macerate in legno di ciliegio ed il vino è stato affinato in legno di castagno. Tenuta Camaldoli non è chiarificato e non è filtrato, pertanto potrebbe presentare un deposito sul fondo della bottiglia.

#### SCHEDA TECNICA

**Vitigno** | Piedirosso 100%

**Zona di produzione** | Collina dei Camaldoli versante sud.

**Coordinate** | 40°52'14"N 14°10'28"E

**Terreno** | franco-sabbioso. Il sito presenta orografia declive regolata da ciglionature ampie esposte a sud su matrice tufacea (tufo giallo napoletano 15.000 - 10.000 anni fa) a cui si sovrappongono strati piroclastici legati alle ultime eruzioni flegree comprese tra 5.000 e 3.500 anni fa

**Sistema di allevamento** | spalliera con guyot bilaterale.

I filari sono orientati tendenzialmente a nord-sud e presentano sestri di 2m x 1,5m

**Produzione per ettaro** | 3333 piante per ettaro

**Epoca di vendemmia** | prima decade di Ottobre

**Raccolta** | manuale

#### VINIFICAZIONE

**Tecnica prefermentativa** | diraspatura manuale delle migliori uve della Tenuta Camaldoli. Vinificazione in un tino tronco conico aperto di ciliegio, follature manuali.

**Fermentazione** | per opera di lieviti indigeni

**Temperatura di fermentazione** | 22° - 26° C

**Affinamento** | dopo la fermentazione permanenza sulle bucce per circa 60 giorni.

A fine Dicembre il vino è travasato in tre diverse botti: botte di castagno di 350 lt e di 3° anno; botte di rovere francese di 225 litri di 3° anno e media tostatura; botte di rovere francese di 225 litri di 3° anno e bassa tostatura.

Imbottigliato a giugno, è affinato in bottiglia per 20 mesi.

**Grado alcolico** | 12,6%

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino di colore rosso rubino, al naso complesso, presenta un evidente profumo mentolato, con sfumature di essenze erbacee (rosmarino) e fondo di frutta a polpa scura, come ribes nero e mora. Toni minerali, chiodi di garofano e uno spunto floreale, come il glicine ne completano il bouquet aromatico. Al palato il tannino si caratterizza per finezza e freschezza, il finale minerale e speziato.

