

Colle Rotondella

Campi Flegrei DOP Piedirosso



Il Piedirosso è detto anche Per 'e Palummo perché il biotipo originale a maturazione presenta una colorazione rossa del raspo, tale da renderlo simile ad una zampa di un piccione. È un vitigno tipicamente campano o meglio partenopeo, perché diffuso principalmente nelle aree vulcaniche della provincia di Napoli. Mr. Hervè Lorin, antiquario di vini, lo definiva così: “Perfettamente originale, totalmente dimenticato e meraviglioso decadente, non è solamente un grande vino, ma un autentico Cru della maniera antica”. Il Colle Rotondella viene prodotto con le uve provenienti dalla Tenuta Camaldoli.

Vitigno: Piedirosso 100%

Zona di produzione: Camaldoli

230-300 m.s.l.m

Terreno: franco-sabbioso di matrice tufacea.

Sistema di allevamento: guyot bilaterale, doppio capovolto

Resa: 60 quintali/ha

Vendemmia: Ottobre, manuale.

Tecnica prefermentativa: macerazione più o meno lunga con delestage.

Fermentazione: acciaio per 1 settimana.

Temperatura di fermentazione: 22° - 26° C

Affinamento: “sur lies” in acciaio per 4 mesi e bottiglia.

Grado alcolico: 12% - 12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino limpido e consistente dal colore rosso rubino con riflessi violacei.

Al naso intenso, fine e complesso, presenta sentori fruttati (piccoli frutti rossi quali ribes e prugne), minerali e floreali (viola e geranio), nonché note tostate ed affumicate tipiche ed inconfondibili di tale vitigno.

Al gusto secco, con un tannino elegante, di grande freschezza e sapidità.

Vino equilibrato e di corpo dalla buona persistenza e intensità.

Formati Disponibili

0.75l - 1,5l