

Tenuta Camaldoli

Campi Flegrei DOP Piediroso - CRU



Da un'accurata selezione dei grappoli provenienti dai filari meglio esposti dalla nostra vigna ai Camaldoli produciamo la nostra Riserva di Piediroso. Le uve macerano e fermentano in legno di ciliegio ed il vino affina in legno di castagno. Il Tenuta Camaldoli non è chiarificato e non è filtrato e la fermentazione è condotta esclusivamente da lieviti indigeni.

Vitigno: Piediroso 100%

Zona di produzione: collina dei Camaldoli versante Sud. Interamente contenuta nel comune di Napoli.

Altitudine: 230 - 300 m.s.l.m

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 - doppio capovolto. I filari sono orientati tendenzialmente a Nord-Sud e presentano sestri di 2m x 1,35m.

Produzione: 3500 piante per ettaro

Periodo vendemmia e raccolta: Ottobre, Manuale.

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

Fermentazione: per opera di lieviti indigeni.

Temperatura di fermentazione: 22° - 26° C

Affinamento: castagno.

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 quadro aromatico.

Al palato il tannino si caratterizza per finezza e freschezza con un finale minerale e speziato e balsamico.

Formati Disponibili

0.75l - 1,5l