

TERRAZZE SUI CAMPI

PIEDIROSSO DEI CAMPI FLEGREI D.O.C.



Ottenuto per il 95% da uve Piedirosso e un 5% di Aglianico il primo coltivato a spalliera "Guyot" mentre il secondo a cordone speronato in terreni vulcanici a forte drenaggio che, nel corso del tempo, ne hanno influenzato forma e struttura. Raccolta manuale con successiva diraspatura e pigiatura ad acini interi.

La fermentazione alcolica a temperatura controllata e macerazione post fermentativa a seconda dell'annata.

La trasformazione dell'acido malico in acido lattico avviene subito dopo la fermentazione alcolica.

L'intera massa riposa in vasche d'acciaio per poi continuare l'affinamento in bottiglia per circa 8/10 mesi, mantenendo la sapidità, la freschezza e la nota sulfurea tipica dell'areale Flegreo.

Resa di uva per singolo ettaro: 40 quintali/ha

Zona di produzione: Napoli

Altitudine: 20 - 120 m.s.l.m.

Suolo: Sabbioso di origine vulcanica, profondo e fertile

Dalla fresca beva è ideale come aperitivo, ottimo in abbinamento con carni e primi al sugo ma anche pensato per una cucina di mare a base di pesci grassi.

Colore: Limpido dal colore rosso rubino

Olfatto: Intenso con note fruttate di mora e ribes nero, elegante speziatura di pepe bianco, leggera nota fumè e carattere sulfureo

Gusto: ingresso elegante, equilibrata acidità, sapido e intenso

Alcol	13,00%
Acidità Titolabile	5,3 g/l
Estratto secco	35 g/l
Zuccheri residui	< 2 g/l
Ph	3,55



TENUTA LOFFREDO

Tenuta Loffredo via Pisani 32 - 80126 Napoli

Tel. 081 241 65 92 - www.tenutaloffredo.it

Email: info@agrifoodloffredo

operativo@tenutaloffredo.it

