

COLLE ROTONDELLA

Piedirosso Campi Flegrei denominazione di origine protetta

Il Piedirosso 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. Hervé 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.

SCHEDA TECNICA

Vitigno | Piedirosso 100%

Zona di produzione | Camaldoli - Astroni, 230-300 m.s.l.m

Terreno | franco - sabbioso di matrice tufacea

Sistema di allevamento | guyot bilaterale

Produzione per ettaro | 70 quintali

Epoca di vendemmia | terza decade di Ottobre

Raccolta | manuale

VINIFICAZIONE

Tecnica prefermentativa | macerazione più o meno lunga con delestage

Fermentazione | acciaio per 2 settimane

Temperatura di fermentazione | 14° - 18° C

Affinamento | "sur lies" in acciaio per 4 mesi e bottiglia

Grado alcolico | 12%

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), nonché note tostate ed affumicate tipiche ed inconfondibili di tale vitigno. Al gusto secco, caldo e morbido. Buona la tannicità, la freschezza e la sapidità. Vino equilibrato e di corpo dalla buona persistenza ed intensità.

