



Sannio Piediroso

DOP



Vitigno/Uve:
Impianto vigneto:
Altitudine vigneto:
Terreno:
Vinificazione:

Resa per ettaro:
Periodo di raccolta:
Affinamento:
Colore:

Piediroso 100% raccolte in cassette.
Guyot.
250 m s.l.m.
Argilloso con marne calcaree affioranti.
In rosso a temperatura controllata
con fermentazione di circa 10 giorni.
8.000 kg.
Prima decade di ottobre.
Acciaio.
Rosso porpora.

eng

Grapes:
Vine training:
Altitude of vineyard:
Soil:
Vinification:

Yield per hectare:
Period of harvest:
Ageing:
Colour:

Piediroso 100%, collected in crates.
Guyot.
250 m a.s.l.
Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.
Maceration with skins at controlled temperature, ca.
10 days of fermentation.
8,000 kg.
First third of October.
Steel.
Purple red.