



Farro S.R.L.
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro
80070 Bacoli (NA)
PIVA 05080331217
E-mail: info@cantinefarro.it
Internet: www.cantinefarro.it



Campi Flegrei

Piedirosso Per'e Palummo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTATA

CLASSIFICAZIONE: Campi Flegrei D.O.P. Piedirosso

UVAGGIO: Campi Flegrei D.O.P. Piedirosso 100%.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Vulcanico.

PROVENIENZA DELLE UVE: Vigneti selezionati a Denominazione di Origine Protetta posizionati, da est ad ovest dei Campi Flegrei, coltivati a "piede franco" senza innesto.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera (sostegno alla puteolana).

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di ottobre.

PRODUZIONE PER ETTARO: 90-100 quintali.

VENDEMMIA MODALITA': Manuale in cassette non superiori i 20 Kg.

GRADO ALCOLICO: 13 %.

VINIFICAZIONE: Macerazione con vinaccia a temperatura controllata; pressatura soffice delle vinacce; stoccaggio in serbatoi in acciaio inox. (no botti)

AFFINAMENTO: Minimo 4 mesi in bottiglia.

NOTE: Antichissimo vitigno flegreo, già apprezzato ai tempi della Baia Imperiale e citato anche da Plinio. La tradizione vuole che prenda il nome dal colore del suo graspo uguale a quello della zampa del colombo e quindi conosciuto localmente come Per'e Palummo. Viene coltivato su piede franco.

Colore rosso rubino. Al naso si avvertono odori di ciliegia, lampone, rosa. Al palato si presenta morbido, corposo e tannini ben fusi. Si abbina ottimamente con grigliate di carne e pesce, formaggi stagionati e piatti conditi.

