



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 graso 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.

