



## PIEDIROSSO SANNIO DOP

<b>DENOMINAZIONE</b>	Sannio DOP
<b>ANNATA</b>	2017
<b>VITIGNO</b>	100% Piedirosso
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Colline Del Taburno
<b>ALTITUDINE VIGNETI</b>	450 mslm
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>TIPO DI TERRENO</b>	Argilloso
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud-Ovest
<b>DENSITÀ CEPPI PER ETTARO</b>	4500
<b>RESA PER ETTARO</b>	65 ql
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	20 anni
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	Prima decade di ottobre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Macerazione a temperatura controllata per 10 giorni
<b>FERMENTAZIONE</b>	Contenitori di acciaio
<b>GRADO ALCOOLICO</b>	13,00 % vol
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Bottiglia tronco-conica cl 0.75, cartone ondulato, tappo sughero
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	Dal profumo fine con note fruttate di lampone e ciliegia. Al gusto appare secco e poco tannico, ma con una buona intensità.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18-20° C
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Minestra di verdure con legumi, formaggi poco stagionati.
<b>METODO DI CONSERVAZIONE</b>	Locale asciutto a temperatura controllata
<b>BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE</b>	Calice Ballon

CANTINE IANNELLA®  
1920

Cantine Iannella Antonio - Via Tora - 82030 Torrecuso (BN)  
tel +39 0824 872 392 fax +39 0824 889 833  
www.cantineiannella.it - info@cantineiannella.it