

MILLE
NOVE
CENTO
DIECI

LINEA SUPERIORE

via S. Benedetto, 93
82030 PONTE
Benevento - Italia

TEL. +39 (0) 824 874878
email: info@oconevini.it



MILLENOVECENTODIECI PIEDIROSSO TABURNO SANNIO

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno principale:

Piedirosso al 100%: è un vitigno autoctono coltivato nelle aree vitate collinari della sottozona Taburno prossime al comune di Ponte su terreno calcareo di origine alluvionale. Tali vigneti garantiscono una produzione media di 90q/ha.

Caratteristiche:

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si apprezza un intenso sentore di frutta in particolare ciliegie e piccoli frutti rossi accompagnato da delicate note vegetali. Al gusto si apprezza il tanino poco aggressivo anche nelle annate più giovani accompagnato da note vegetali e floreali che rendono questo vino completo e di facile bevuta .

Vendemmia e vinificazione:

Raccolta manuale in cassette a inizio ottobre, diraspapigliatura delle uve, fermentazione e macerazione per 10 giorni. Estrazione mediante rimontaggio, svinatura, pressatura soffice e trasferimento in vasca per l'illimpidimento statico, cui segue il travaso in serbatoi in attesa dell'imbottigliamento.

Abbinamento:

Primi con sughi rossi vegetali o ragù, piatti rielaborati della cucina sannita come il pane cotto, secondi di carne e formaggi a media maturazione.

Temperatura di servizio:

Servire a 18°/20°C.

CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITÀ	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
1050AFB01	PIEDIROSSO - TABURNO SANNIO D.O.C.	13°	75 cl	28,5	7,5	1,33	8051166521467
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA VERTICALE)							
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONE (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA	
6	8051166521474	17x25x31	8,28	9 STRATI DA 11 CARTONI		165	