



PER 'E' PALUMMO Ischia Piediroso

Denominazione Di Origine Controllata DOC

Uvaggio: Piediroso 100%

Vigneto: Il Piediroso, da noi chiamato Per'è Palummo, fa parte delle varietà autoctone dell'Isola d'Ischia. L'età delle viti varia da 5 a 25 anni, allocati in diverse zone del comune di Forio. La densità d'impianto è di 5.000 viti/ettaro e la forma di allevamento è Guyot. Le uve vengono rigorosamente raccolte a mano a miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica.

Vinificazione:

Le uve vengono pigiate e il mosto così ottenuto lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio inox a contatto con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dopo circa 20 giorni il vino giovane così ottenuto viene separato dalle bucce per continuare il suo affinamento in acciaio fino al mese di aprile quando verrà imbottigliato.

Produzione: 10.000 bottiglie

Note di degustazione e abbinamenti consigliati

Il Piediroso è un vino giovane, di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si presenta fruttato, con note di frutti di bosco e ciliegia. Al palato è secco e morbido, con un finale leggermente speziato. Servito a 16 – 18 °C risulta ideale per accompagnare carni bianche come vitello o coniglio, ma anche pizza e primi piatti. Servito leggermente più fresco si abbina bene anche a pietanze di pesce più strutturate, come l'impepata di cozze o zuppe di pesce. Noi lo consigliamo in abbinamento a pasta alla genovese.