



## **PITHECUSA ROSSO**

### **Indicazione Geografica Tipica IGT**

**Uvaggio:** Aglianico 60%, Piediroso 20% e Guarnaccia 20%

**Vigneto:** Aglianico, Piediroso e Guarnaccia, tre vitigni autoctoni che si uniscono in questo vino, provenienti dalle nostre vigne più vecchie, nel comune di Lacco Ameno a 250 s.l.m., a nord-ovest dell'isola. La zona si chiama "Coste", per la presenza di piccole terrazze vitate dalle quali è possibile ammirare il panorama mozzafiato sul Golfo di Napoli. Le viti vengono allevate a Guyot con una densità di 4.500-5.000 viti/ettaro. Le uve vengono rigorosamente raccolte a mano ad inizio ottobre a miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica.

### **Vinificazione**

Le uve vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene 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 l'affinamento in tonneau di rovere francese per 24 mesi.

**Produzione:** 8.000 bottiglie

### **Note di degustazione e abbinamenti consigliati**

Il Pithecusa Rosso ha un colore rosso rubino intenso. Il naso presenta note balsamiche e di sottobosco, ciliegia, frutti di bosco e cacao. Al palato è caldo ed elegante, dal finale balsamico e di frutta rossa, molto persistente. Servito a 16 – 18 °C, si abbina bene a grigliate di manzo, brasati, pietanze a base di funghi, primi piatti più strutturati e formaggi stagionati. Noi lo consigliamo con risotto o pasta ai funghi ai porcini freschi.