Piedirosso

ROSSO

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Campania
Vitigno: Piedirosso
Suolo: Argillo-calcareo
Estensione del vigneto: 0.5 ha
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità ceppi per ha: 3.000
Età media del vigneto: 12 anni.
Produzione media per ha: 63 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in contenitori di veroresina e macerazione per 15 giorni sulle bucce. Affinamento in anfore di gres.
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 600

PRODUTTORE

AZIENDA AGRICOLA TINESSA

Marco Tinessa

PERCHÉ

Piedirosso dell'Azienda Agricola Marco Tinessa è un vino dal naso fruttato e dalla bocca piena. Al sorso richiama la croccantezza di un frutto maturo, il calore del Sud e la rusticità di un territorio.

QUANDO

Il Piedirosso è il vino perfetto da portare la domenica a pranzo dagli zii, non importa se appassionati di vino o bevitori occasionali, apprezzeranno anche loro questa chicca campana. E voi tirerete un sospiro di sollievo.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it