



# MAIESTUS PIEDIROSSO CAMPANIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

<i>Uve</i>	100% Piediroso
<i>Provenienza</i>	Colline del Sannio
<i>Grado</i>	14%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Ballon
<i>Temperatura di servizio</i>	16°-18° C

*Caratteristiche organolettiche* Vino dal colore rosso rubino. Al naso, profumi complessi di ciliegia, prugna e mora, leggermente speziato. Al palato, piacevole, morbido e vellutato. Abbastanza persistente.

*Abbinamenti gastronomici* Pasta o riso in salsa di pomodoro o con ragù. Carni rosse e bianche come il coniglio. Minestre di verdure con legumi, zuppe di pesce, salumi e formaggi non molto stagionati.



## In vigna

<i>Produzione/ha</i>	80 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	60%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. slm
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	Metà di ottobre



## In cantina

<i>Invecchiamento</i>	6 mesi in barrique
<i>Imbottigliamento</i>	1 anno dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Borgognotta 750 ml