



AZIENDA AGRICOLA PISCINA MIRABILE

TIPOLOGIA: *campi flegrei D.O.P.*

VITIGNO: *piedirosso 100%*

ZONA DI PRODUZIONE: *campi flegrei*

TERRENO: *di origine vulcanica con buona presenza di frazione sabbiosa*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: *guyot bilaterale su viti a piede franco*

ESPOSIZIONE: *sud-ovest*

PRODUZIONE PER ETTARO: *60 quintali*

EPOCA DI VENDEMMIA: *terza decade di ottobre*

RACCOLTA: *manuale*

Vinificazione

TECNICA PREFERMENTATIVA: *macerazione intesa con delestage*

FERMENTAZIONE: *acciaio*

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: *22° - 24° C*

AFFINAMENTO: *"sur lies" in acciaio per 5 mesi e completamento in bottiglia*

GRADO ALCOLICO: *12,5% vol.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: *Colore rosso rubino con riflessi violacei.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *12° - 14° C*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: *L'abbinamento ideale lo vede affiancare con la pasta al ragù e piatti di carne classici della cucina napoletana quali le braciole di punta di costata o la trippa.*

*Da dolci declivi di origine vulca
nel cuore dei Campi Flegrei,
nasce questo nobile vino
dal colore rosso rubino,
dal sapore armonico, asciutto,
da bere sui piatti a base di car*

Azienda Agricola

"PISCINA MIRABILE"

Via Piscina Mirabile, 63 - 80070 Bacoli (NA) - tel. 081 523 5174

cell. Fabrizio 320 7172779 - cell. Rosario 328 8068474

info@piscinamirabilevini.com - www.piscinamirabilevini.com

