

Per e Palumm D.O.C.



Venduto in cartoni da 6 bottiglie. Colore Rosso Rubino con leggeri riflessi violacei. Sapore asciutto e gradevolmente tannico. Profumi tipici dell'uva di origine con sentore di frutta a bacca rossa e cuoio.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 54,00 €

Prezzo di vendita 54,00 €

Sconto

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Azienda Vitivinicola Colella Giosuè](#)

Descrizione

- **Zona di Produzione:** Isola D'Ischia, comune di Forio località Cimmentorosso e Spadara
- **Classificazione:** Vino Rosso DOC
- **Produttore:** Azienda vitivinicola Colella Giosuè
- **Vigneti di proprietà:** Ha 3.00 in Località Cimmentorosso e Spadara, Forio
- **Vitigno:** Piediroso 90 % Guarnaccia 10 %
- **Terreno:** Leggermente declive
- **Esposizione:** Sud-ovest
- **Altitudine:** 120/150 m. slm
- **Produzione uva per Ha:** 85-88 q.li per Ha
- **Epoca di raccolta:** Settembre-Ottobre
- **Resa uva/vino:** 66-68 %
- **Lavorazione:** Pigiatura soffice e macerazione a temperatura controllata per 3 giorni. Follatura ogni 12 ore. Passati i 3 giorni, spremitura uve con pneumopressa e fermentazione in acciaio a temperatura controllata (18°C) per 20 giorni circa

- **Stabilizzazione del vino:** *Affinamento in barrique per almeno 6 mesi*
- **Caratteristiche enochimiche:** *Alcool = 12 % - Ac. Totale = 5.00 % (acido tartarico) - Estratto secco totale = 34-35 gr/ litro*
- **Caratteristiche sensoriali:** *Colore Rosso Rubino con leggeri riflessi violacei. Sapore asciutto e gradevolmente tannico. Profumi tipici dell'uva di origine con sentore di frutta a bacca rossa e cuoio.*
- **Temperatura di servizio :** *19 °c a tutto pasto con carni rosse e soprattutto con il famoso coniglio alla cacciatora.*

Unità nella scatola: 6

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.