



POMPEII

POMPEIANO ROSSO I.G.T.

Denominazione, Tipologia <i>Classification, Type</i>	I.G.T Pompeiano, Rosso <i>I.G.T. Pompeiano, Red</i>
Uvaggio <i>Grapes</i>	Piedirosso 100%
Zona di produzione <i>Production area</i>	Terzigno, vigneto "La Rotonda" <i>Terzigno, "La Rotonda" vineyard</i>
Altitudine, Esposizione <i>Vineyards altitude, Exposure</i>	230 -250 m s.l.m., Sud - Sud/Est <i>230 - 250 meters above sea level, South - South/East</i>
Terreno <i>Soil type</i>	Vulcanico - Sabbioso <i>Volcanic origin - Sandy</i>
Sistema d'allevamento, Resa per ettaro <i>Growing system, Yield per hectare</i>	A Piede Franco, Spalliera, 40 - 50 q <i>Ungrafted vine, Espalier, 40-50 q</i>
Vendemmia <i>Harvest</i>	Prima decade di Ottobre. Raccolta manuale con accurata selezione delle uve <i>First decade of October. Manual harvest with careful grapes selection</i>
Vinificazione <i>Vinification</i>	Fermentazione a temperatura controllata, macerazione pellicolare di 10 giorni, fermentazione malolattica in inox <i>Temperature-controlled fermentation, maceration on the skin 10 days, malolactic fermentation in stainless steel</i>
Affinamento <i>Aging</i>	90% Inox, 10% Tonneau <i>90% Stainless steel, 10% Tonneau</i>
Note organolettiche <i>Tasting notes</i>	Piccoli frutti di bosco e ciliegia, accompagnano i marker tipici del Piedirosso: Geranio ed Iris. Al palato è dotato di toni femminili e di una dorsale acido-sapida che nell'immaginario richiama alle lande vulcaniche <i>Small berries and cherry, accompany the typical Piedirosso markers: Geranium and Iris. On the palate it has female tones and an acidic and savoury taste that in the imaginary recalls the volcanic moors</i>