



## Piedirosso Campi Flegrei 2013 Contrada Salandra

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| Vitigni:        | Piedirosso 100%    |
| Capacità:       | 75 cl              |
| Grado alcolico: | 13%                |
| Bottiglia:      | Bordolese          |
| Zona:           | Campi Flegrei (NA) |
| Tipologia:      | Rosso Doc          |
| Nome vino:      | Campi Flegrei Doc  |
| Annata:         | 2013               |
| Denominazione:  | DOC                |
| Vitigno:        | Piedirosso         |

Chi conosce Peppino Fortunato sa che il suo Piedirosso è un vero e proprio testamento vitivinicolo: il vino della sperimentazione e delle soddisfazioni, il vino che ha definitivamente sdoganato l'idea del Piedirosso passante, vegetale e impreciso, e inoltre è quello che riassume in sé la calma e al tempo stesso la tenacia del nostro vignaiolo. Sin dalla prima uscita ogni anno si attesta tra le migliori espressioni di Piedirosso dei Campi Flegrei e si stacca, a nostro parere, sugli altri per autorevolezza e aderenza territoriale. Il naso offre sempre una carica aromatica di grande fascino sia per intensità sia per articolazione: ciliegie, fragoline, viola, aromi "gentili" che vengono affiancati da profumi più rigidi di rosmarino, radici e arancia amara. Al gusto conquista per l'equilibrio che riesce a tenere insieme tra la quota alcolica e la classica sponda di freschezza e salinità che tratteggia con evidenza il gusto del Piedirosso di Peppino Fortunato, spesso accompagnata da una leggera e saporita frizione tannica. Con queste caratteristiche l'alto tasso di bevibilità è sempre assicurato, quindi occhio, soprattutto se servito fresco. La vinificazione prevede due mesi di sosta sulle fecce fini con i rimontaggi del caso; maturazione di un anno e mezzo in acciaio, segue poi un lungo affinamento in bottiglia e viene immesso in commercio solo quando "l'uomo del Piedirosso ha detto sì".