

## CALIDONIO

PIEDIROSSO TABURNO SANNIO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### Vitigno principale:

Piedirosso all' 85%, Aglianico 15 %. Vitigno autoctono, allevato a spalliera su vecchi impianti collinari a 300 mslm, esposti a sud-ovest, su terreni prevalentemente calcarei di origine alluvionale, della sottozona Taburno prossimi al comune di Ponte. La densità di ceppi ad ettaro è mediamente di 2.500 con una produzione di uva per ceppo di 2,0 kg che garantiscono una resa di 50q/ha.

### Caratteristiche:

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso presenta un intenso sentore di frutta in particolare ciliegie e piccoli frutti come lamponi, accompagnato da note floreali di viola. Al gusto si presenta equilibrato ed armonico con corpo ampio dovuto all'utilizzo del legno e all'affinamento in bottiglia, bilanciato da una gradevole spalla acida, tipica del vitigno.

### Vendemmia e vinificazione:

Raccolta manuale in cassette a fine settembre - primi di ottobre con le uve del piedirosso che hanno raggiunto la piena maturazione, e le prime raccolte di aglianico; segue diraspapigiatura, fermentazione e macerazione per 10 giorni. Estrazione mediante rimontaggio, svinatura, pressatura soffice e trasferimento in serbatoio per l' illimpidimento naturale, cui segue il travaso in contenitori d'acciaio. Circa il 70% del vino effettua un'evoluzione di sei mesi in botte grande e viene poi riunito alla massa principale. La partita così assemblata, viene imbottigliata per una lenta fase di affinamento.

### Abbinamento:

Primi saporiti, pietanze di carni rosse, pollame o il piccione ripieno della tradizione sannita.

### Temperatura di servizio:

Servire a 18°/20°C.



OCONE PIEDIROSSO  
TABURNO SANNIO  
CALIDONIO 2015

A red with fresh and bright  
raspberry and pumice character.  
Medium body, firm and silky  
tannins and a flavorful finish.  
Delicate yet intense. Drink now.

2019 - James Suckling 91/100  
2019 - I vini di Veronelli ★★  
2019 - London Wine Competition  
2018 - Guida Luca Moroni 91/100  
2017 - I vini di Veronelli ★★  
2017 - Guida Vitae AIS

| PRODOTTO                              |   |                       |           |                        |               |              |               |
|---------------------------------------|---|-----------------------|-----------|------------------------|---------------|--------------|---------------|
| CODICE                                | DESCRIZIONE                                   | GRADAZIONE            | CAPACITA' | ALTEZZA (CM)           | DIAMETRO (CM) | PESO (KG)    | CODICE EAN    |
| 1110AFB01                             | CALIDONIO TABURNO SANNIO PIEDIROSSO DOP CL.75 | 14°                   | 75 cl     | 299                    | 83            | 1,38         | 8051166520095 |
| CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA CORICATA) |   |                       |           | PALLET 80X120          |               |              |               |
| N. BOTTIGLIE                          | CODICE EAN                                    | DIMENSIONI (HxLxP) CM | PESO (KG) | COMPOSIZIONE           |               | ALTEZZA (CM) |               |
| 6                                     | 8051166520248                                 | 17X25X31              |           | 9 STRATI DA 11 CARTONI |               | 165          |               |