

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 300mslm, 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 lampone, 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 la diraspapigiatura, fermentazione e macerazione per 10gg. Estrazione mediante rimontaggio, svinatura, pressatura soffice e trasferimento in serbatoio per l'illimpidimento naturale, cui segue il travaso in contenitore in 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.

Temperatura di servizio:

Servire a 18°/20°C.

Abbinamento:

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



JAMES SUCKLING.COM



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	