



## Fuocoallegro

### Vesuvio Piediroso Doc



**Uve** 100% Piediroso, guyot, a piede franco  
**Grapes** 100% Piediroso, guyot, ungrafted vine



**Zona di produzione** 300 slm Tirone della Guardia, Parco Nazionale Vesuvio  
**Production area** 300 slm Tirone della Guardia, National Park of Vesuvius



**Vinificazione** selezione manuale delle uve, diraspatura e criomacerazione fino a 48 ore, fermentazione a temperatura controllata per circa 12 giorni  
**Vinification** manual selection of the grapes, destemming and cryomaceration for up to 48 hours, fermentation at controlled temperature for about 12 days



**Affinamento** in anfora e botti grandi di rovere francesce per 12 mesi, riposa altri 2 mesi in bottiglia  
**Aging** matured 12 months in amphora and large French oak barrels and other 2 months in bottle



**Note degustative** color rosso rubino intenso con sfumature porpora, floreale e fruttato con sentori di gerani, sottobosco e piccoli frutti rossi maturi, con tabacco, spezie e note vulcaniche. Rotondo ed equilibrato, con tannino vellutato e bel finale lungo  
**Tasting notes** intense ruby red color with purple shades, floral and fruity with scents of geraniums, presents delicious hints of red fruits and undergrowth, with tobacco, species and volcanic notes. Voluptuous mouthful, round and balanced, with velvety tannins and a great lasting finish



**Volume alcolometrico** 14% Vol.  
**Alcohol** 13% Vol.



**Temperatura di servizio** 14-16°C  
**Serving temperatures** 10-12° C



**Formato bottiglia** 0,75 litri  
**Bottle size** 0,75 l

