

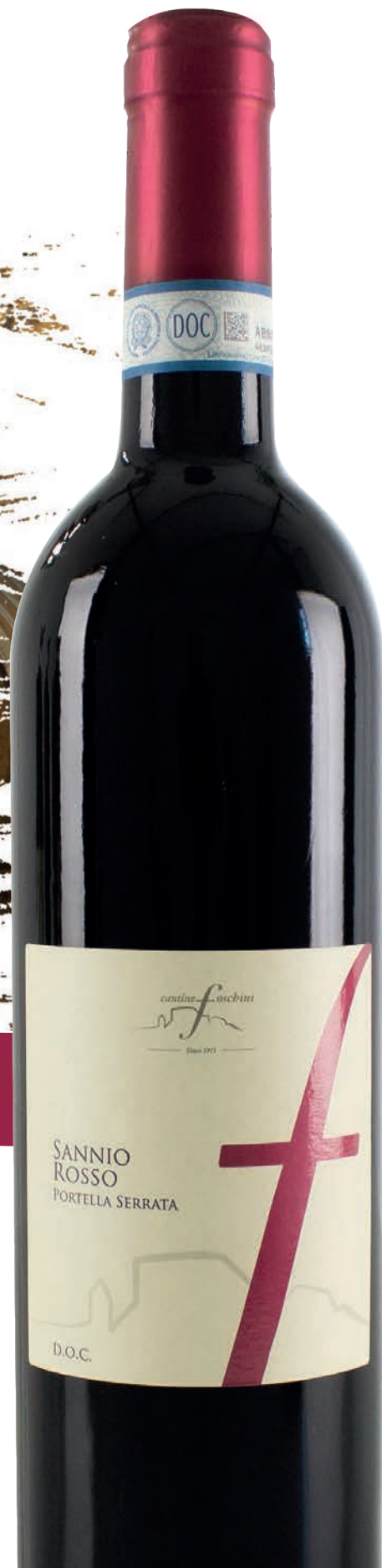
# CANTINE FOSCHINI

*fatti per piacere*



SANNIO ROSSO DOP

PORTELLA SERRATA



Ufficio ordini  
Tel / Fax +39 0824 864439  
E-mail [cantinesfoschinisrl@gmail](mailto:cantinesfoschinisrl@gmail.com)



ID Anticontraffazione  
4826

# SANNIO ROSSO DOP

## PORTELLA SERRATA

Un Blend di piediroso e uva lunga (autoctono), armonico e ben strutturato, ottimo fin da giovane.

**Vitigno:** Piediroso 80% Uva Longa 20%

**Tipo:** vino rosso fermo

**Bottiglia:** bordolese

**Formato:** 750 cl

**Gradazione alcolica:** 13,5% Vol.

**Denominazione:** Sannio Rosso DOP

**Vendemmia:** media-tardiva (ottobre)

**Vigoria:** medio - alta

**Produttività:** massimo 12/14 t per ettaro

**Peso grappolo:** 150-250 gr

**Sistema di allevamento:** filare tradizionale

**Acino:** medio-piccolo, forma sferica; buccia molto pruinosa, di colore blu-nero, poca consistenza e medio spessore

**Produzione:** da 3.000 a 7.000 bottiglie

### Caratteristiche Organolettiche

È un vino dal colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

All'olfatto presenta note floreali, con sentori di frutta rossa molto caratteristico.

Al gusto risulta secco, di buon corpo e decisamente di ottimo equilibrio.

### Vinificazione e Affinamento

Le uve ben mature, raccolte manualmente e giunte in cantina integre, vengono deraspate e vinificate in apposite vasche in modo che il mosto fiore possa essere a contatto con le bucce, l'inoculo di lieviti selezionati e la fermentazione alla temperatura di 20-25°C per circa 15-20 giorni permette di estrarre il massimo delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

L'affinamento in tonnaux francesi, completa il processo prima della messa in bottiglia.

### Servizio, Conservazione e Longevità

In cantina al fresco al riparo da luce e sbalzi termici.

Bottiglie sempre coricate.

Buona capacità di invecchiamento

### Abbinamenti

Eccellente con i piatti della tradizione campana, si abbina bene alla cucina regionale in generale. Ideale con carni e selvaggina alla griglia.

### Contenuti allergeni

Presenza di tracce di lattice (no latex free).

Contiene solfiti (Contains sulphites).

**Tecnico Enologo:** Marco Ciarla

A blend of Piediroso and Longa grapes (native), harmonious and with a good structure, excellent also when young.

**Variety:** Piediroso 80% Longa 20%

**Type:** still red wine

**Bottle:** bordeaux

**Size:** 750 cl

**Alcohol content:** 13,5% Vol.

**Alcohol content::** Sannio Rosso DOP

**Harvest:** mid-late (october)

**Vigor:** medium - high

**Productivity:** up to 12/14 t per hectare

**Bunch weight:** 150-250 gr

**Farming system:** traditional

**Berry:** medium-small, spherical shape; blue-black skin, medium width and low consistency

**Production:** from 3,000 to 7,000 bottles

### Tasting Notes

It is a wine with intense dark red color that turns into ruby red with aging.

The nose has floral notes, with hints of red fruit.

The taste is dry, full-bodied and very decided

This wine has excellent balance.

### Vinification

The grapes are harvested by hand when well ripe, arrive at the cellar still whole, the stalks are removed and then the grapes placed in special tanks so that the juice can be in contact with the skins.

The addition of selected yeasts and fermentation at a temperature of 20-25 °C for about 15-20 days allows us to achieve the maximum organoleptic characteristics.

The final aging in French tonnaux completes the process before the bottling.

### Service, How to Keep and Longevity

Keep in a cool place away from light and temperature changes. Always store the bottles horizontally.

It ages well.

### Food Pairings

Excellent with traditional dishes of this area. It goes well with regional cuisine in general. Ideal with grilled meats and game.

### Allergens content

Not latex free.

It contains sulphites.

**Winemaker:** Marco Ciarla

