

BOLLICINE

DòRè

Versacrum

VESUVIO PIEDIROSSO
SPUMANTE DI QUALITÀ DOC
MILLESIMATO

Vitigno Grape variety
Piedirosso 100%

Terreno Soil
Vulcanico - sabbioso *Volcanic - sandy*

Sistema di allevamento Training system
pergola e Guyot, collocato a circa 200/400 m. s.l.m.
low arbour and Guyot, at 200/400 mts. a.s.l.

Resa per ettaro Yield
8000 kg

Vendemmia Harvest
manuale, prima decade di settembre
manual, first part of September

Vinificazione Vinification
acciaio - rifermentazione in autoclave
(metodo charmat lungo 10 mesi - Brut)
steel, refermentation in autoclave
(*long charmat method for 10 months,*
residual sugar - Brut)

Grado alcolico Alcohol content
12,5%

Primo spumante di qualità millesimato ottenuto da uve Piedirosso vinificate in bianco. Prima annata 2016. Il nome sottolinea la provenienza dei vigneti antichi di piedirosso già dai tempi 'del re' Carlo d'Angiò (in napoletano dò rrè).
First sparkling (spumante), made by Piedirosso grape in 2016. The name reminds not only at musical notes do-re but also at our dialect dòrè (the wine of the king).

