

Scheda Tecnica: Piedirosso Campania IGT– Punto 01 dedicato a "Mariamichela"

Identità e Filosofia

- **Nome:** Mariamichela
- **Linea:** Punto 01
- **Denominazione:** Campania IGT
- **Vitigno:** 100% Piedirosso

Filosofia:

"Sposa di Nicola. Ventata di freschezza e radice di forza, Mariamichela non attraversa il tempo: lo trasforma. Con spirito forte e testardo, ridisegna ogni giorno i confini di un amore che sa sempre di nuovo inizio. Come questo Piedirosso, è l'eleganza vulcanica dove la determinazione diventa dolcezza. Un omaggio alla sposa che rende ogni capitolo della vita unico e irripetibile.»

Note sul nome "Piedirosso"

- **Origine morfologica:** Il nome del vitigno trae origine da una peculiare caratteristica morfologica: il colore rosso dei pedicelli degli acini.
- **Richiamo naturale:** Tale colorazione richiama visivamente la tinta della zampa dei colombi.
- **Radici storiche:** Il vitigno vanta origini antichissime; è probabile che coincida con la *Palombina nera* citata da Herrera-Sederini nel XVI secolo, la quale a sua volta viene ritenuta identica alla *Colombina* descritta da Plinio il Vecchio nel I secolo nella sua *Naturalis Historia*.

Analisi Sensoriale

- **Aspetto Visivo:** Rosso rubino intenso con luminosi riflessi violacei.
- **Profilo Olfattivo:** Bouquet fine e complesso; si apre con note fruttate di lampone e ciliegia, seguite da sentori floreali di rosa e la tipica nota vegetale di geranio.
- **Profilo Gustativo:** Secco e di buona intensità. La struttura importante, data dalla gradazione alcolica, si sposa con una morbidezza setosa, creando un equilibrio raro. Tannini eleganti e meno aggressivi rispetto ad altri vitigni regionali.

Dati Tecnici

- **Gradazione Alcolica:** 14% vol
- **Temperatura di Servizio:** 16 – 18 °C
- **Formato:** 75 cl
- **Contiene:** Solfiti

Abbinamenti Consigliati

Vino versatile che si esprime al meglio con:

- **Primi piatti:** Pasta e riso con sugo di pomodoro o ragù della tradizione.
- **Secondi piatti:** Carni rosse, arrosti, minestre di verdure con legumi.
- **Formaggi e salumi:** Ideale con formaggi a media stagionatura e salumi tipici campani.

