

PIETRATORCIA
TIFEО ROSSO



TIFEO ROSSO

vino da tavola rosso

Uve
Piedirosso 50%
Guarnaccia 50%

**Zone e comuni di
produzione**
Forio

Caratteristiche pedologiche e paesaggistiche

Terreni generalmente formati
con materiali detritici
derivanti da distaccamento di
tufo frammisti a prodotti
piroclastici recenti. Ambienti
caldi ben esposti situati ad
altitudine fino a 100 m sul
livello del mare.

Gestione del vigneto

Spalliera con potatura a
cordone speronato.
Altezza da terra del filo di
banchina 70 cm.



*guarnaccia
piedirosso*

Altezza della vegetazione 100
cm. Distanza fra le piante
100 cm e fra le file 160 cm
per una densità di viti per
ettaro di 6250. Produttività in
uva variabile da 7 a 8 T/Ha.
Raccolta da metà a fine
settembre.

Vinificazione

La vinificazione è poco
invasiva e rispettosa delle
caratteristiche tanniche
delle varietà.

Le uve subiscono in parte
una leggera macerazione
carbonica (5 gg) ed in parte
vengono diraspate e pigiate.
La fermentazione avviene a
contatto con le bucce fino
allo svolgimento
di circa 6°C alcool.

Dopo il primo travaso il
mosto vino completa la
fermentazione in vasche inox,
per essere imbottigliato a
febbraio.

Caratteristiche organolettiche

Questo vino recupera una
tradizione che vuole le uve
rosse dell'isola adatte alla
produzione di vini dall'intenso
colore ma "facili" da bere.
Tifeo Rosso è di colore rubino
intenso, vinoso, fruttato, di
buona gradazione alcolica e
corpo.

Si consiglia l'accoppiamento
con piatti tradizionali a base
di coniglio e con pesci in
umido.

GRADO ALCOLICO: 12,5-13,5°/vol.



*vigne di Palummera - Forio
vigne del Cuotto - Forio*