

# DON GIOVANNI ROSSO FRIZZANTE

POMPEIANO IGT



**don giovanni**  
rosso  
frizzante

## Uve

Piedirosso 100%

## Zona di produzione

vigneti di proprietà a Somma Vesuviana, nel Parco Nazionale del Vesuvio

## Terreni

di origine vulcanica, sciolti e asciutti

## Sistema di allevamento

spalliera

## Potatura

guyot

## Resa ad ettaro

100 quintali

## Resa di trasformazione

inferiore al 70%

## Tecnica di vinificazione

chiarifica e filtrazione con rifermentazione in autoclave per la presa di spuma

## Affinamento

un mese in bottiglia

## Imbottigliamento

isobarico-microfiltrato

## Valori enochimici

alcohol	acidità totale	zuccheri
11,5%	5,10-5,25 gr/Lt	0,8-1 gr/Lt

## Descrizione organolettica

colore rosso rubino; gusto rotondo e persistente; profumo tipico della frutta rossa

## Servizio

a 8-10 °C accompagna tutti i piatti della cucina napoletana

## Confezione

scatola da 6 bottiglie da 75 cl

## Pallet

80 scatole

## Grapes

Piedirosso 100%

## Production area

owned vineyards in Somma Vesuviana, in the area of Vesuvius National Park

## Soil type

volcanic origin, loose and dry

## Growing system

espalier

## Pruning

guyot

## Vine density

10 t

## Transformation yield

less than 70%

## Winemaking process

clarification and filtration; secondary fermentation in bulk tanks

## Ageing

one month in bottle

## Bottling

isobaric with microfiltration

## Oenochimical values

alcohol	total acidity	sugars
11.5%	5.10-5.25 gr/Lt	0.8-1 gr/Lt

## Organoleptic characteristics

color ruby red; palate round and persistent; bouquet red fruit

## Pairings

at 8-10 °C, it's excellent with all the Neapolitan cuisine dishes

## Packing

75 cl bottles in box of 6

## Pallet

80 boxes



**La Cantina del Vulcano**  
azienda agricola