PIEDIROSSO

Coltivato intensamente nel circondario di Napoli, sulle falde del Vesuvio e ad Ischia, era conosciuto già in epoca romana e attualmente sta diffondendosi in misura limitata anche in altre aree viticole campane.

Caratteri ampelografici: varietà abbastanza difforme anche perché spesso confusa con vitigni similari. Germoglio ad apice espanso, verde chiaro, lanuginoso. Foglia media, orbicolare-pentalobata, lembo ondulato, bolloso, verde scuro con pagina inferiore vellutata. Seno peziolare a U molto aperto. Grappolo medio-grande, tozzo, tronco piramidale, a volte semi-spargolo, con peduncolo rosso vivo. Acino medio, sferoide, rosso violaceo; buccia spessa e pruinosa, con ombelico visibile; polpa succosa-carnosa, dolce, di sapore speciale.
Attitudini colturali: vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione ricadente e tralci robusti ad internodi medi; si adatta ai vari ambienti dell'area di coltivazione con diversi gradi di qualità del prodotto.
Allevamento e potatura: preferisce forme di allevamento di media espansione e potature lunghe, purché non eccessivamente ricche. Data la sua scarsa diffusione, nelle aree classiche di coltivazione non si consigliano forme per la meccanizzazione integrale.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: buona e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma, sia per le crittogame che per i parassiti animali.
Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino intenso, alcolico, un po' tannico, di giusta acidità, di corpo, provvisto di buona fragranza vinosa, con aromi e profumi che si esaltano nell'invecchiamento. Entra nell'uvaggio con i vitigni locali apportando finezza.
Cloni in moltiplicazione: Piedirosso VCR147, VCR296, VCR297, VCR299.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	4.176	2.413	1.338	1.013	700

PIEDIROSSO
VCR147

Origine: Mirabella Eclano (AV)

Anno di omologazione: 2010

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di colore, strutturati, con profumi floreali (violetta), di fruttato maturo e di leggero speziato.

PIEDIROSSO
VCR296

Origine: Az. Agr. Feudi di San Gregorio (AV)

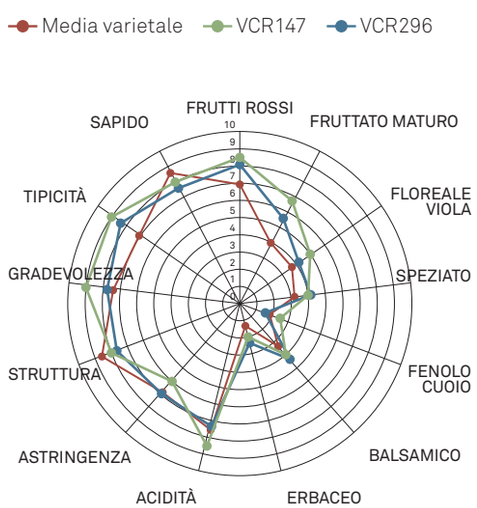
Anno di omologazione: 2009

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini intensamente colorati, corposi ed eleganti che a maturazione acquistano un caratteristico profumo di violetta.

ANALISI SENSORIALE



PIEDIROSSO

VCR297

Origine: Az. Agr. Feudi di San Gregorio (AV)

Anno di omologazione: 2009

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di colore, ben strutturati, con profumi floreali ma con sentori speziati che sovrastano.

PIEDIROSSO

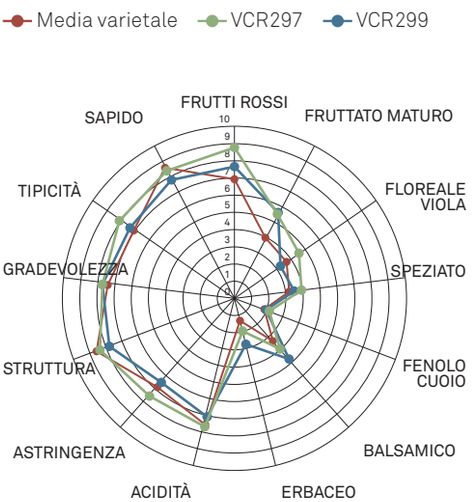
VCR299

Origine: Az. Agr. Feudi di San Gregorio (AV)

Anno di omologazione: 2009

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini ricchi di sostanza colorante, fruttati, adatti al taglio con altre uve locali, soprattutto l'Aglianico, per apportare colore e profumo.

ANALISI SENSORIALE