

Vir' tu, il Piediroso fresco e fruttato di Maria Furgiero

scritto da Amanda Arena | 20/01/2020



Un *Per' e' Palumm* che racconta tutte le sfumature del territorio vulcanico dell'areale di Cigliano, nel cuore dei Campi Flegrei

Piediroso in purezza, al suo esordio nella vendemmia del 2017 e prodotto in 2140 bottiglie. Figlio dell'audacia e della determinazione di [Maria Furgiero](#), giovane vignaiola napoletana approdata da qualche anno nella splendida caldera vulcanica dei **Campi Flegrei** per dedicarsi alla produzione di vino, **Vir' tu** è ottenuto da uve raccolte a mano e pressate col torchio vinario. Il suo nome richiama l'espressione tipica in lingua vernacolare napoletana "guarda" o "ammira". È un invito a godere del magnifico panorama del Golfo di Pozzuoli, visto dal vitigno di Cigliano.

Virtù, il racconto dell'areale di Cigliano



Un **Per' e' Palumm** - con questo nome dialettale si definisce il **Piedirosso** per indicare il colore rossastro del graso che ricorda vagamente quello delle zampe del piccione - proveniente dalla zona di Cigliano, un antico cratere vulcanico dei Campi Flegrei, le cui colline vitate volgono lo sguardo sull'incantevole Golfo di Pozzuoli.

Un vino dal suadente colore rubino che sfuma sul viola, delicato ed elegante al naso, concentrato su note profumate di ciliegia, susina, piccoli frutti rossi di bosco e floreali di gerani e rose con un'esplosione finale di violetta. Bocca agile, sorso scorrevole e fresco, con ritorni fruttati e minerali. Tannini saporiti e ben percepibili per questo **rosso dal carattere spiccato e dalla nitidezza territoriale**.

La scelta di produrre in serie limitata fa sì che ogni singola bottiglia di **Vir' tu** racconti come una sinfonia tutte le sfumature del terroir vulcanico di Cigliano, ricco di minerali grazie alla vicinanza al mare. Un Piedirosso vinificato in acciaio, con breve affinamento di 2/3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione, da apprezzare nell'arco di due anni. Eccellente con risotti e primi conditi con il ragù o il pomodoro. Si abbina perfettamente a carni rosse, formaggi stagionati e salumi. Per la sua vivacità è consigliabile anche l'abbinamento con piatti a base di pesce.