



Coda di Volpe Sannio Dop

Provenienza

Gli è stato riconosciuto questo simpatico nome per la morfologia e l'eleganza dei grappoli. E' un vitigno allevato in terreni di media e alta collina di base calcarea. La forma di allevamento è a filare con sistema di potatura a Guyot.

Vitigno

100% Coda di Volpe

Tecnica enologica

Le uve raccolte nella prima decade di ottobre con la gradazione zuccherina di circa 20/22 gradi Brix vengono trasportate in cantina e avviate alla fase di pressatura soffice, che ci permette di estrarre il mosto preservando l'aspetto aromatico della buccia.

Esame visivo: vino bianco dal colore paglierino

Esame olfattivo: profumo fruttato e floreale. Ha carattere delicato con una buona persistenza.

Esame gustativo: morbido con buona freschezza.

Abbinamenti: antipasti di mare, grigliata di pesce e carne bianca.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8/12 °C.

- Contenuto: 75 cl
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 84 ct. x 6 bottiglie