



Coda di Volpe Beneventano igp

Provenienza

Vino bianco tipico del Beneventano.

Vitigno

100% Coda di Volpe

Tecnica enologica

Le uve raccolte nella prima decade di ottobre subiscono un processo breve di criomacerazione il cui mosto illimpidito prima viene fatto fermentare in purezza a circa 12 °C per un periodo di trenta giorni utile per ottenere una forte nota floreale.

Esame visivo: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Esame olfattivo: note intense di floreale.

Esame gustativo: fresco, secco e lungo al palato.

Abbinamenti: Antipasti di mare, grigliate di pesce.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 8/10 °C.

- Contenuto: 75 cl
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 125 ct. x 6 bottiglie