



CODA DI VOLPE CAMPANIA IGP

tipologia bianco secco ad indicazione geografica protetta

vitigno 100% Coda di volpe

zona di produzione vigneti selezionati dell'area della provincia di Benevento, Avellino

terreni in prevalenza argilloso, limoso, ricco di scheletro, con esposizione a sud-est ed un'altitudine media di 300 m. s.l.m.

sistema di allevamento il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot, la densità d'impianto di 4.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 85 q/ha

età media delle piante 18 anni

epoca di raccolta raccolta manuale intorno alla prima decade di ottobre, in cassette di peso massimo a 20 Kg

vinificazione ed affinamento vinificazione in bianco in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata di 16 °C - 18 °C e due mesi di sur lie. Affinamento in bottiglia due mesi.

esame organolettico di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Sentori di floreali come la ginestra e fior di pera, fruttato come pesca gialla. Al gusto fresco, sapido, persistente, morbido ed avvolgente.

abbinamenti gastronomici si abbina a piatti a zuppe di verdure, primi piatti con sughi leggeri e e carni bianche.

temperatura di servizio 12 °C - 14 °C
