

**IRPINIA CODA DI VOLPE DOC 2007****NOTE DEL  
PRODUTTORE**

La raccolta delle uve avviene manualmente. Successivamente vengono selezionate, diraspate al momento e pressate in torchio d'acciaio. La fermentazione avviene a temperatura controllata. I vini vengono imbottigliati dopo 6 mesi di maturazione in acciaio e lasciati affinare per ulteriori 2 mesi in bottiglia.

**UVAGGIO:** Coda di volpe 100%. Il grappolo si presenta grande, serrato, di forma piramidale, alato. L' acino è piccolo e regolare, con buccia pruinosa di colore giallo chiaro.

**IMPIANTO VIGNETI:** 1986\1987.

**SUOLO:** Terreno sciolto, piroclastico, su base argillosa.

**ALTITUDINE:** 500m s.l.m.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** A spalliera

**ESPOSIZIONE:** Sud

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 70 quintali

**VENDEMMIA:** Manuale.

**PERIODO DÌ VENDEMMIA:** Ottobre.

**FERMENTAZIONE:** In acciaio a temperatura controllata.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% Vol.

**BOUQUET:** Buona struttura olfattiva, profumi fruttati, con punte agrumate.

**COLORE:** Giallo paglierino.

**SAPORE:** Al palato è fresco, minerale, ben strutturato abbastanza intenso, persistente.

**ABBINAMENTI:** Pietanze a base di pesce, carni bianche formaggi freschi e minestre. Ottimo come aperitivo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°C - 10°C.

