



CODA DI VOLPE CAMPANIA IGT 2006



**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, mediamente spargolo, serrato, di forma piramidale, alato. L'acino è piccolo e regolare, con buccia pruinosa di colore giallo chiaro.

ANNO DI IMPIANTO: 1996.

SUOLO: Terreno sciolto, su base argillosa.

ALTITUDINE: 500m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: A spalliera

ESPOSIZIONE: Sud

PRODUZIONE PER ETTARO: 80 quintali.

VENDEMMIA: Manuale.

PERIODO DI VENDEMMIA: Ottobre.

FERMENTAZIONE: In acciaio a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

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

COLORE: Giallo paglierino.

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

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C.

