



Coda di Volpe Sannio

denominazione di origine protetta

E' un vitigno tipicamente campano, non essendo presente oltre i confini della regione. Questo vitigno è identificato con le antiche uve Alopecis, il cui nome deriva dalla particolare forma del grappolo che ricorda appunto la coda di una volpe.

SCHEDA TECNICA

Vitigno | Coda di Volpe 100%
Zona di produzione | colline beneventane
Terreno | argilloso
Sistema di allevamento | pergola bassa
Produzione per ettaro | 90 quintali
Epoca di vendemmia | prima decade di Ottobre
Raccolta | manuale

VINIFICAZIONE

Tecnica prefermentativa | macerazione pellicolare
Fermentazione | acciaio per 2 settimane
Temperatura di fermentazione | 18° - 20° C
Affinamento | in acciaio per alcuni mesi
Grado alcolico | 12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo carico tendente al dorato. Vinoso, con leggeri aromi di pesca bianca, fieno e frutta candita. Al palato si presenta ampio, gradevole media-mente persistente, molto morbido e offre sentori di frutta e note minerali.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da tutto pasto, ideale con antipasti, carni bianche lessate, primi piatti marinari, zuppe di legumi e minestre di verdure..