




CODA DI VOLPE SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

<i>Uve</i>	100% Coda di Volpe
<i>Provenienza</i>	Sannio, area Taburno
<i>Grado</i>	13,5%
<i>Bicchieri consigliati</i>	Renano 
<i>Temperatura di servizio</i>	8°-10° C
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Vino sapido dal colore giallo paglierino. All'olfatto ampio e complesso, con note di frutta bianca, come pera e pesca. Dal gusto morbido e minerale piacevolmente acidulo.
<i>Abbinamenti gastronomici</i>	Questo vino si abbina perfettamente a pesce elaborato al forno o alla griglia; ma anche a formaggi freschi.



In vigna

<i>Produzione/ha</i>	70 q/ha
<i>Resa uva in vino</i>	65%
<i>Altitudine</i>	300-400 mt. s.l.m.
<i>Densità di impianto</i>	2.500 ceppi/ha
<i>Epoca di vendemmia</i>	seconda decade di settembre



In cantina

<i>Invecchiamento</i>	in acciaio
<i>Imbottigliamento</i>	6 mesi dopo la vendemmia
<i>Bottiglia</i>	Borgognotta 750 ml