



TENUTA LE VIGNOLE

AZIENDA VITIVINICOLA

Sannio Coda di Volpe DOC

Vino raffinato ed elegante, prodotto da un antico vigneto della Tenuta che ambisce a far conoscere la tipicità di questo grande e antico "bianco campano", ancora oggi quasi sconosciuto al di fuori della nostra regione.

DETTAGLI TECNICI

Uve: 100% Coda di Volpe.

Territorio di produzione: Castelvenere (BN).

Metodo di coltivazione: a tendone con sistema di allevamento sannita a raggiera.

Caratteristiche del terreno: medio impasto argilloso.

Resa per Ettaro: 40 q.

Raccolta: manuale in piccole casse nelle prime ore mattutine con immediato trasporto in cantina.

Vinificazione: processo di vinificazione in assenza di ossigeno. Il mosto viene immesso in serbatoi a freddo per una decantazione statica di circa 12 ore.

Affinamento: per 6 mesi in acciaio sulle sue fecce fini con frequenti batonnage.

Titolo Alcolometrico: 13% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo tenue con lievi venature verdi.

Naso: intenso e raffinato con note di fiori e frutta bianca sciroppata.

Gusto: acidità è vibrante addolcita da forti ricordi di pera.

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 10°-12°.

Degustazione: si abbina a crostacei, molluschi e piatti a base di pesce.



Vino nobile ed elegante di colore giallo tenue con lievi venature verdi. Sorprendentemente gradevole, al naso risulta intenso e raffinato. Al suo aroma di fiori bianchi si aggiunge la fragranza della frutta bianca sciroppata. Al palato l'acidità è vibrante addolcita da forti ricordi di pera. La sua sapidità rende il retrogusto lungo e persistente. Si abbina a crostacei, molluschi e piatti a base di pesce. Temperatura consigliata: 10° - 12° C

TENUTA LE VIGNOLE
AZIENDA VITIVINICOLA

Sannio
denominazione di origine controllata
Coda di Volpe

0216