



Corte del Golfo

Coda di Volpe Campania IGT

Vinificazione

Vino nato dall'antico vitigno "Coda di Volpe", coltivato ai piedi del Vesuvio. Un nome che associa la caratteristica forma del grappolo a quella della coda di volpe. Le uve vengono raccolte e selezionate a mano e vengono sottoposte ad una delicata pressatura. Segue poi il processo di fermentazione e affinamento di circa 6 mesi in vasche d'acciaio a temperature controllata di 16-18°C.

Caratteristiche

Vino dal colore giallo paglierino dai riflessi dorati, con sentori di agrumi, erbe aromatiche e frutta bianca. Al naso troviamo note di mela cotogna, pera, pesca e camomilla. Al palato risulta secco, fresco e ben equilibrato.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, con piatti a base di pesce fresco e sushi.



Coda di Volpe

Campania

8-10 °C

Alcol: 12.5%

Zuccheri: 4 g/l

