CORTE DEL GOLFO

IT EN



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 delicate 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**