

ITALIANO



CODA DI VOLPE IRPINIA DOC

Vitigni

Coda di Volpe

Area di produzione

Campania- Provincia di Avellino

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.

Descrizione

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.

Temperature di Servizio

8°-10°C.

Bottiglia

Borgognotta personalizzata

Dati analitici

Alcol: 12,5 % vol

Zuccheri: 4-6 g/l

CORTE DEL GOLFO



SCHENK
ITALIAN · WINERIES

www.schenkitalia.it