

Coda di Volpe

Settepietre

Campania IGT



DENOMINAZIONE

Campania Indicazione Geografica Tipica (IGT)

VITIGNO

Coda di Volpe (85%), Fiano (15%)

AREA DI PRODUZIONE

Paternopoli (AV)

VIGNETI

Uve Coda di Volpe allevate a controspalliera (Guyot) su terreno argilloso e limoso ad un'altitudine di circa 500m s.l.m. nelle colline di Paternopoli in contrada Rupone.

VENDEMMIA

La vendemmia a mano viene fatta dalla seconda settimana di Ottobre.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono messe in vasca per 12 ore ad una temperatura di 10°C, e successivamente lentamente pressate. Questa fase è seguita da una fermentazione di 15 giorni ad una temperatura controllata di 18°C.

MATURAZIONE:

In serbatoi di acciaio inox fino alla fine della primavera successiva alla vendemmia, quando viene imbottigliato. Il vino matura altri 2-3 mesi prima di andare sul mercato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore è di un luminoso giallo dorato, il suo profumo delicato di frutti tropicali e fiori, il gusto è pieno, morbido, fresco e pulito, con acidità vivace e caratterizzato da notevole freschezza e sapidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti di mare, minestre, primi delicati, e piatti di pesce, crostacei, risotto ai frutti di mare o 'funghi porcini', carni bianche, aragosta, formaggi freschi e piatti di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito ad una temperatura di circa 8-10°C

DATI ANALITICI (INDICATIVI):

Alcool 13,00% Vol.

Acidità totale 6,60 gr/lit

Estratto secco 22,00 gr/lit

CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO:

Bordolese Nobile di 75cl.

Cartone da 6 bottiglie, pallet da 125 cartoni.



SETTEPIETRE
CAMPANIA IGT
Coda di Volpe



le masciare
AZIENDA AGRICOLA

