



Coda di Volpe Campania

Indicazione Geografica Protetta

Uve: Coda di Volpe 100%

Zona di produzione: area di produzione DOCG Taburno

Esposizione ed altimetria: terreni collinari Esposti a sud – est a 300/450 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: calcarei, tufacei

Sistema di allevamento: guyot

Densità di impianto: 1600/3500 per ettaro

Resa uva kg/ha: 11000

Epoca di vendemmia: fine settembre

Tecniche di vinificazione: a maturazione con raccolta a mano. Dopo diraspatura e pigiatura il mosto viene fermentato in bianco ad una temperatura di 14° C in serbatoi di acciaio

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino, fruttato. Al gusto morbido con elevata persistenza aromatica

Alcol svolto: 12/13%

Abbinamenti: si accompagna con antipasti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi dolci

Formati: 0,75 lt.



TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030

Tel.: 0824 876372

Mail: info@torrevarano.it

Web: www.torrevarano.it