*Lunacalma*

# Taburno Sannio Coda di Volpe

*Denominazione di Origine 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 s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** tufacei

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità di impianto:** 3000 per ettaro

**Resa uva kg/ha:** 9000

**Epoca di Vendemmia:** ottobre

**Tecniche di vinificazione:** a maturazione con raccolta a mano. Dopo diraspatura e pigiatura il mosto viene fermentato in bianco ad una temperatura controllata di 13° C in serbatoi di acciaio

**Caratteristiche organolettiche:** di colore giallo paglierino, al naso è con profumo floreale e fruttato che ricorda la mela. In bocca si presenta ampio e di corpo, con ritorno di sentori minerali

**Alcol svolto (%in volume):** 12/14

**Abbinamenti:** Si accompagna ad aperitivi e antipasti a base di pesce, a primi con crostacei o molluschi elaborati al forno o alla griglia o con secondi a base di uova e formaggi freschi non salati

TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030
**Tel.:** 0824 876372
**Mail:** info@torrevarano.it
**Web:** www.torrevarano.it