



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 metri 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: 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

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