ACQUISTATO IL .....

"Santacosta" Coda di Volpe Campania IGP 2023 2023



Fresco e sapido

Questo Coda di Volpe, Campania IGP proposto da Famiglia Pagano, è un vino bianco giovane e fresco, prodotto dall'omonimo vitigno in purezza. Uve provenienti da vigneti aziendali situati nella provincia di Avellino. Il Coda di Volpe è un vitigno autoctono campano, noto per la sua resistenza alla siccità e per la sua capacità di adattarsi a diversi tipi di terreno. Le uve Coda di Volpe si caratterizzano per un buon grado di acidità e per un profilo aromatico fruttato e floreale. I vigneti da cui provengono le uve per questo vino si trovano nella provincia di Avellino, in una zona collinare caratterizzata da un clima mediterraneo temperato. Il terreno è di natura vulcanica, ricco di minerali e ben drenato, ideale per la coltivazione del vitigno Coda di Volpe. Nel bicchiere questo bianco campano si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso si percepiscono intensi e persistenti sentori di frutta gialla, come pesca gialla e melone, accompagnati da note floreali di ginestra e biancospino. In bocca, invece, il vino è fresco e sapido, con una buona acidità che lo rende equilibrato e piacevole da bere. Vino versatile, si abbina bene a una varietà di piatti. È perfetto, per esempio, per accompagnare salumi, zuppe di verdure, carni bianche e formaggi freschi.

L'azienda vinicola Famiglia Pagano nasce a metà del Novecento a Boscoreale, alle pendici del Vesuvio, dalla passione di Andrea. La sua tenacia e il suo amore per la terra lo spingono a coltivare uve pregiate in un territorio all'epoca dominato dalla produzione di pomodoro DOP. Trent'anni dopo, Andrea, affiancato dalla moglie Raffaella, trasforma la sua passione in un'attività di vinificazione vera e propria. Ancora una volta una scelta coraggiosa e controcorrente che si rivela però vincente. Oggi la tradizione familiare viene portata avanti dalle nuove generazioni, con Ludovica, dottoressa in Enologia, e Andrea Jr., nipote del fondatore, che decidono di trasferire l'attività a Luogosano, in provincia di Avellino, cuore pulsante della produzione del Taurasi. 36 ettari di vigneti ad Avellino, Benevento, Napoli e Salerno, curati con scrupolo e dedizione. In particolare la biodiversità e l'ecosistema sono preservati grazie all'utilizzo di tecniche di coltivazione sostenibili, che garantiscono uve di altissima qualità. La cantina, situata in una posizione privilegiata tra i vigneti, è un connubio perfetto tra modernità e tradizione. Le tecnologie avanzate per la vinificazione si integrano armoniosamente con le antiche tecniche di produzione, dando vita a vini unici e raffinati.

La Vigna

Terreno	Medio impasto e fertile
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	Coda di Volpe 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Colore giallo paglierino, sentori di frutta come pesca gialla intnsi e persistenti

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821