



ACQUISTATO IL

"Cerere" Coda di Volpe Taburno Sannio DOC

2020

Una Coda di volpe fresca e delicata



Svinando[®]

Coda di volpe al 100% vinificata interamente in acciaio con criomacerazione per una maggiore estrazione dei profumi: colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso si apprezzano delicati sentori floreali di ciclamino e biancospino. In bocca il sorso è fresco, minerale, con una nota fruttata sul finale.

Situata a Ponte, nel cuore della sottozona del Taburno DOCG, uno dei territori più vocati alla viticoltura del sud Italia, Ocone 1910 rappresenta l'espressione del territorio campano, producendo infatti solo vitigni autoctoni con diverse tecniche di lavorazione per soddisfare ogni tipo di palato. La nostra coda di volpe è un vanto enoico, perchè è un vitigno molto difficile da trattare in vigna e che ormai solo pochi fanno in purezza.

La Vigna	
Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud-ovest 400m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3000 ceppi
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	Coda di volpe 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro tre anni
Abbinamento	Antipasti di pesce
Vinificazione	Raccolta delle uve a metà settembre; segue fermentazione e maturazione in tini di acciaio per 5 mesi. segue affinamento in bottiglia
Sensazioni	Delicate note floreali al naso ma molto persistenti; in bocca il sorso è pieno e l'acidità del vitigno è ben compensata dalla struttura.

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