ACQUISTATO IL .....

Coda di Volpe DOP 2024 2024

Tra frutta esotica e fiori freschi



Il nobile vitigno Coda di Volpe ha origini che si perdono nel tempo. Vi sono tracce già all'epoca dell'antica Roma, dove veniva descritto come un'uva particolarmente adatta alla produzione di vini di qualità. Il curioso nome fa riferimento alla forma allungata del grappolo che in genere ha anche due ali ben evidenti, con acini piccoli, spesso ricoperti di pruina. Cantina di Solopaca la propone qui in una interessante versione, prodotta con la tecnica della criomacerazione. Dopo il conferimento in cantina, le uve vengono raffreddate per salvaguardare gli aromi più sottili e freschi, e poi vengono spremute in modo soft per estrarre solo il meglio. Il mosto ottenuto, viene fatto decantare ed è avviato a una lenta fermentazione a freddo. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino, con profumi delicati che ricordano la frutta esotica dolce e i fiori freschi. In bocca è secco, armonico, sapido e vellutato. Ottimo con antipasti e primi piatti di mare. Interessante è anche il suo abbinamento con la semplice pizza bianca.

La Cantina di Solopaca, in provincia di Benevento, è una tra le più antiche aziende vinicole della Campania. E con circa 120 mila ettolitri di vino prodotti, è anche ai primi posti nella produzione regionale. Ma questi numeri non devono spaventare. Solopaca, infatti, non è assolutamente un colosso industriale senza cuore. Al contrario, la Cantina di Solopaca nasce, cresce e si sviluppa anno dopo anno grazie al duro lavoro di circa 600 viticoltori soci. Artigiani della vigna che gestiscono le proprie piccole aziende con passione e competenza, conferendo alla cantina solo i migliori frutti della loro terra. Nasce così il Solopaca DOC, primo vino nel Sannio ad aver ottenuto il riconoscimento di origine controllata, nel 1974. Le varietà coltivate sono la Falanghina, l'Aglianico, tipiche del Sannio beneventano, ma anche Greco e Fiano. Negli ultimi anni, poi, sono stati riscoperti anche vitigni legati alla tradizione come il Coda di Volpe e la Barbera. In totale l'azienda può contare su circa 1300 ettari di superficie vitata, nel comune di Solopaca, e in 16 comuni limitrofi.

La Vigna

Terreno	terreni di medio impasto argilloso-calcareo.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	spalliera con potatura a Guyot
Densità imp.	3200

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	100 % Coda di Volpe
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Il vino è ottenuto da una vinificazione in serbatoi in acciaio a temperatura controllata di circa 17 gradi per almeno 15/20 giorni. Segue, dopo un primo travaso, un lungo affinamento sulle fecce fini.
Sensazioni	vino che presenta una delicata nota floreale persistente, al palato il sorso è pieno con una punta d'acidità tipica del vitigno che 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