ACQUISTATO IL .....

# "Cerere" Coda di Volpe Taburno Sannio DOC 2020

## Una Coda di volpe fresca e delicata

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 aprrezzano 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** | Bianco Fermo Secco DOC |
| **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. |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821