

# SCHEDA CODA DI VOLPE

08/04/2009 10.46.00

Coda di volpe

Vitigno 100% coda di volpe, biotipo coda di pecora di Montesarchio

Annate in vendita 2008

Forma di allevamento piante sparse su oliveti

Densità di impianto 500 piante per ettaro

Suolo depositi argillosi e calcarei del monte Taburno

Gradazione alcolica 13%

Temperatura di servizio consigliata 10°

Produzione annuale 4000 bottiglie

Vinificazione

macerazione pellicolare prefermentativa a freddo. Pressatura soffice e fermentazione alcolica a 16°. Fermentazione malolattica parziale.

Affinamento in acciaio per tre mesi e successivo riposo in bottiglia.

Descrizione organolettica

Colore giallo su fondo di carta bianca, acidità freschissima, sapore minerale di pietra focaia, note evidenti e persistenti di marmellata di prugne.

Note. L'etichetta è una ceramica di una cappella votiva del 1600 che rappresenta le anime dei dannati, in una piccola nicchia sotto il monte Taburno.

08/04/2009 10.46.00

08/04/2009 10.46.00