

# CODA DI VOLPE

**Campania IGP  
Prephylloxera.**

Da vigne secolari, con piante che hanno anche due secoli, un sistema di coltivazione che per certe piante e' da museo, i tralci legati col salice rosso, una varieta' di uva che ha su queste colline il suo luogo di nascita, e da qui sta iniziando il suo riscatto, per profumi e colori.

## **SCHEDE TECNICA:**

**Zona di produzione:** Cirignano

**Terreno:** Argillosi con pietre bianche calcaree

**Vitigno:** 100% coda di volpe, prefillossera, piante secolari

**Altitudine delle vigne:** 750 metri slm

**Sistema di allevamento:**  
Allevamento tradizionale con tralci lunghi, vigne secolari

**Vendemmia:** Manuale. Metà ottobre



13% VOL

From centuries-old vines, with plants that are up to two centuries old, a cultivation system that for some plants is a museum, the shoots tied with red willow, a variety of grape that has its birthplace on these hills, and from here it is beginning its redemption, with a dizzying aroma and colour.

## **DATA SHEET:**

**Production area:** Cirignano

**Ground type:** Clay limestone and volcanic deposits

**Wineyard:** 100% fofxtail, prephylloxera, centuries-old plants

**Altimetry:** 750 meters asl

**Cultivation Method:** Traditional method with long twig, centuries-old vineyards

**Harvest:** Manual. Mid-October