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.



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.

SCHEDA 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

DATA SHEET:

Production area: Cirignano

Ground type: Clay limestone and volcanic deposits

Wineyard: 100% foxtail, prephylloxera, centuries-old plants

Altimetry: 750 meters asl

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

Harvest: Manual. Mid-October

13% VOL