



CODA DI VOLPE SANNIO

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA**

PRIMA ANNATA PRODOTTA	2019
DENOMINAZIONE	Sannio DOC
VITIGNO	Coda di Volpe 100%
ZONA DI PRODUZIONE	Areale del Taburno
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA VIGNETI	Sud, Sud - Est a 300 - 400 mslm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera
NUMERO CEPPI/HA	3300
PRODUZIONE UVA/HA	90 qli
PRODUZIONE PER PIANTA	3 Kg
BOTTIGLIE PRODOTTE	6.000
VENDEMMIA	Raccolta a mano nella seconda decade di Ottobre.
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, defecazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata.
AFFINAMENTO	Acciaio e Bottiglia.
POTENZIALE DI AFFINAMENTO	3 - 4 anni
CARATTERISTICHE	
ANALISI VISIVA	Giallo Paglierino.
ANALISI OLFATTIVA	Sentori di frutta a polpa gialla e note minerali .
ANALISI GUSTATIVA	Equilibrato con un buon corpo ed una adeguata morbidezza.
ABBINAMENTI	Formaggi freschi, salumi e zuppe di pesce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 - 12 °C
ALCOL	12,5 - 13,5 %



CANTINE TORA
Località Tora II, 18
Torrecuso (BN)

+39 0824 872 406
info@cantinetora.it
www.cantinetora.it