



**CAMPANIA CODA DI VOLPE**  
**indicazione geografica tipica**

**Denominazione:** Campania Coda di Volpe IGT

**Composizione:** Coda di Volpe 75%; Fiano 15%; Greco 10%.

**Zona di produzione:** Montemarano (AV)

**Anno di impianto:** 1985

**Altitudine:** 680 m s.l.m.

**Terreno:** prevalentemente argilloso

**Esposizione:** est-ovest

**Densità di impianto:** 4500 ceppi per ettaro

**Forma di allevamento:** spalliera con potatura a Guyot monolaterale

**Resa:** 70 quintali per ettaro

**Periodo di raccolta:** prima decade di ottobre

**Vinificazione:** raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette da 15 kg, diraspatura, criomacerazione e pressatura soffice dell'uva, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, permanenza per circa 3 mesi in acciaio, affinamento di circa 3 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** giallo paglierino dai riflessi verdolini, al naso rivela netti sentori di fiori bianchi, pompelmo rosa e pera; buona la corrispondenza al palato, dove ritornano le delicate note fruttate, sorrette da una giusta acidità e da una sottile vena sapida.

**Abbinamenti consigliati:** insalata caprese; timballo di tagliolini ai formaggi; pizza margherita.

**Formati disponibili:** 0,75L