

Zona Di Produzione: **Melito Irpino - Sturno**
Product Area: **Melito Irpino - Sturno**

Altitudine: 400 mt slm
Altitude: 400 mt **(Above Sea Level)**

Vitigno: **100% Coda Di Volpe**
Vine variety: **100% Coda Di Volpe**

Sistema Di Allevamento: **Filari a spalliera con potatura a guyot e cordone speronato**
Training system: **Spur pruning and Guyot espalier rows**

Tipologia Terreno: **Medio Impasto tendente allo sciolto**
Type of soil: **Medium to loose soil**

Esposizione Vigneto: **Est-Ovest**
Vineyard exposure: **Est-Ovest**

Epoca Vendemmia: **Fine Settembre, inizio Ottobre**
Harvest period: **Late september, early october**

Tipologia Raccolta: **Raccolta e selezionata a mano in cassette (20Kg)**
Type of Harvest: **Harvested and selected by hand in crates (20 Kg)**

Vinificazione: **In bianco mediante separazione parti solide**
Vinification: **White, separating solid matter**

Fermentazione: **In serbatoi di acciaio a temperatura controllata**
Fermentation: **In controlled-temperature stainless steel tanks**

Affinamento: **In serbatoi di acciaio**
Refining: **Stainless steel tanks**

Grado Alcolico: **12-13% Vol.**
Alcohol content: **12 - 13% vol.**

Caratt. Organolettiche: **Colore giallo paglierino tendente al dorato. Profumo intenso, molto fruttato. Sapore secco con buona persistenza aromatica**

Organoleptic characteristics: **Straw to golden yellow colour, intense and very fruity perfume. Dry flavour with good aromatic persistence**

Abbinamento: **Il vino si adatta agli sformati di verdure, agli ortaggi ed ai legumi, carni bianche e pesce**

Food match: **It matches vegetables pies, vegetables and legumes, poultry meat and fish course**

Servire a: **Temperatura di 10 °C**
Serving temperature: **10°C temperature**

Formato bottiglie: **0.75 Lt**
Bottle sizes: **0.75 Lt**

