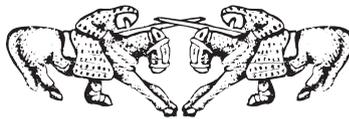


1812



Fattoria La Rivolta

Coda di Volpe

DOP Taburno Sannio



Il suo grappolo maturo ricorda la coda della volpe, come ci ricorda Plinio il Vecchio nella "Naturalis Historia". Autentico autoctono campano, non vi sono pressoché tracce di questo vitigno fuori regione

Vitigno: 100% Coda di Volpe

Bottiglie: 15000 ca

Annata: 2020

Produzione media per ettaro: 70q

Vendemmia: manuale

Colore: giallo paglierino

Periodo vendemmia: fine settembre / inizio ottobre

Fermentazione: 1 criomacerazione + 15

Sensazioni gusto/olfattive: note di frutta a polpa gialla, pera. Al gusto buona sapidità e morbidezza

Abbinamenti gastronomici: frutti di mare, legumi, molluschi, sushi

Temperatura di servizio: 10°/ 12°

Its ripe bunch recalls the fox's tail, as Pliny the Elder reminds us in the "Naturalis Historia". Authentic native of Campania, there are almost no traces of this vine outside the region

Grapes: 100% Coda di Volpe

Bottles: 15000 approx

Vintage: 2020

Average production per hectare: 70q

Harvest: manual

Harvest period: late September / early October

Color: straw yellow

Fermentation: 1 cryomaceration + 15

Taste / olfactory sensations: notes of yellow pulp fruit, pear. Good sapidity and softness to the taste

Food matches: seafood, legumes, shellfish, sushi

Serving temperature: 10 ° / 12 °

