

PORTO DI MOLA

RISIERA

CODA DI VOLPE ROCCAMONFINA I.G.P

Il **Coda Di Volpe** è la declinazione aziendale della famosa varietà autoctona campana. Uve allevate in azienda con una tecnica orientata a conservare la freschezza e a limitare l'eccessiva esposizione al sole dei lunghi grappoli. La raccolta e la vinificazione sono effettuate preservando le caratteristiche varietali. Il colore è **giallo paglierino**, al naso è ricco di sensori vegetali e fruttati di pesca bianca. Il **sapore** al palato è **vivace, equilibrato**, con un finale abbastanza lungo e sapido. Ideale per accompagnare primi piatti a base di pesce e risotti di mare e secondi di carni bianche, pesce e crostacei.

Nome prodotto:	Risiera
Vitigno:	Coda di Volpe
Confezionamento:	750 ml
Area di produzione:	Galluccio (CE) alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina
Denominazione:	Roccamonfina I.G.P.
Natura del terreno:	Vulcanico con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi
Nr di Bottiglie prodotte:	3.333
Età media delle viti:	5 anni
Ceppi per Ettaro:	3.000/ha
Età del vigneto:	5 anni
Forma d'allevamento:	Guyot
Produzione per Ettaro:	80 ql/ha
Raccolta:	A mano
Epoca di vendemmia:	Primi di settembre
Vinificazione:	In acciaio, a temperatura controllata
Affinamento:	In acciaio e in bottiglia per 6 mesi
Colore:	Giallo paglierino
Profumo:	Pesca bianca
Sapore al palato:	Vivace con finale sapido

CARATTERISTICHE

Alcool:	13%
Acidità:	5,50
Zuccheri:	5,46 g/L ph 3,60
Estratto secco netto:	32 g/L
Temperatura di servizio:	8/10 °C
Abbinamenti gastronomici:	Primi piatti a base di pesce, risotti di mare, secondi di carni bianche, pesce e crostacei.



SCARICA LA
SCHEDA

carattere
essenziale