

VITIGNO

100% Coda di Volpe

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà nella zona collinare delle località: Carazita, Piesco e Pesano in Luogosano e della località Brussineta in Sant'Angelo all'Esca.
Altitudine: 300 - 490 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-sabbioso con abbondanti elementi vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a metà ottobre sono selezionate in vigna e in cantina, dove vengono pressate intere. Il "mosto fiore" viene illimpidito a freddo e poi fatto fermentare a basse temperature. Segue un breve periodo di affinamento sulle fecce fini e poi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Cristallino, giallo paglierino, luminoso.

Profumo

Bouquet fruttato con note di pesca gialla, ananas e banana nonché di erbe aromatiche.

Sapore

Intenso, profondo e molto persistente.

Abbinamenti gastronomici

Vino molto versatile, ottimo su tutte le pietanze a base di pesce, sushi e tartare così come piatti di carne bianca o verdure accompagnati da salse leggere, è una piacevole scoperta in abbinamento con la "Mozzarella di Bufala" e la "Burrata".
Servire alla temperatura di 10°C 12°C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



BIANCO DI BELLONA

IRPINIA CODA DI VOLPE D.O.C.

Dalla vinificazione del vitigno Coda di Volpe nasce il Bianco di Bellona, dedicato alla bellissima dea della guerra della mitologia romana, tanto feroce in battaglia, quanto dolce e voluttuosa nel suo "riposo". La leggenda narra che amava festeggiare i suoi trionfi insieme alle truppe, innaffiando le sue "libagioni" con tanto vino inebriante e sognatore.