

MILLE
NOVE
CENTO
DIECI

LINEA SUPERIORE

via S. Benedetto, 93
82030 PONTE
Benevento - Italia

TEL. +39 (0) 824 874878
email: info@oconevisi.it



MILLENOVECENTODIECI CODA DI VOLPE TABURNO SANNIO

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno principale:

Coda di Volpe al 100% allevata in vigneti esposti a sud-ovest a 300 mslm di altitudine, in terreni collinari del comune di Ponte con tessitura tendente all'argilloso, che garantiscono una resa media di 100q/ha.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso è fine e delicato con profumi floreali di biancospino e fruttati di frutta bianca matura e note speziate. Al palato si apprezza il corpo morbido e pieno, tipico del vitigno, con note di frutta secca; la contenuta acidità contribuisce all'equilibrio gustativo del vino, con finale lungo e persistente.

Vendemmia e vinificazione:

La raccolta avviene a maturazione completa nella prima metà di settembre, rigorosamente in cassette. Dopo diraspapigiatura, le uve vengono poste in vasca di acciaio dove subiscono un breve periodo di macerazione a freddo (10°C), cui segue la fermentazione a temperatura controllata che viene mantenuta a 18-20°C. La svinatura avviene in vasca di acciaio e il vino subisce una chiarifica naturale. Dopo l'illimpidimento, sosta in acciaio in attesa dell'imbottigliamento.

Abbinamento:

Primi piatti di pesce con condimenti vegetali, zuppe, secondi di carni bianche e pesce.

Temperatura di servizio:

Servire a 10°/12°C.

CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITÀ	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
1040AFB01	CODA DI VOLPE - TABURNO SANNIO D.O.C.	13°	75 cl	28,5	7,5	1,33	8051166521436
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA VERTICALE)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONE (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA	
6	8051166521443	17x25x31	8,28	9 STRATI DA 11 CARTONI		165	