

CERERE

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:

Il colore appare 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 vinificazioni:

La raccolta avviene a maturazione completa nella prima metà di settembre, rigorosamente in cassette. Le uve 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.

Temperatura di servizio:

Servire a 10°/12°C.

Abbinamento:

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



JAMES SUCKLING.COM



OCONE CODA DI VOLPE
TABURNO SANNIO CERERE
2016

Impressive phenolic prowess. A long, sturdy and textural white with pastry, pear skin and apples. Drink now.

PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITA'	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
1040AFB01	CERERE CODA DI VOLPE TABURNO SANNIO DOP CL.75	13°	75 cl	28,5	7,5	1,33	8051166520033
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA CORICATA)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONI (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA (CM)	
6	8051166520187	17X25X31		9 STRATI DA 11 CARTONI		165	