

CODA DI VOLPE

SANNIO DOP

Uve **CODA DI VOLPE 100%**
Provenienza **Sannio Beneventano - Campania**
Grado alcolico **13.5%**



Bicchiere consigliato **tulipano medio a bocca richiudente**
Temperatura di servizio **8-10 °C**

IN VIGNA

Ettari **10**
Produzione/ha **80 Q.li**
Resa Uva in Vino **60%**
Altitudine **300-400 metri slm.**
Tipologia di terreno **calcareo-argilloso**
Sistema di allevamento **guyot**
Densità di impianto **3000 piante per ettaro**
Età media delle viti **15 anni**
Epoca di Vendemmia **seconda metà di settembre**

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione **crio-macerazione (8°C) in riduzione con seguente pressatura soffice**
Fermentazione **in acciaio inox, per 20 giorni a temperatura controllata e costante 15 °C**
Ferm. Malolattica **non svolta**
Invecchiamento **in bottiglia**
Imbottigliamento **mese di gennaio successivo alla vendemmia**

DATI TECNICI

Acidità totale **5.75 g/lt**
Estratto secco **20.5 g/lt**
pH **3,39**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdi e profumo floreale di notevole intensità. Sensazioni di freschezza incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ai primi piatti con sughi di pesce delicati e risotti di mare ma anche alle paste con ortaggi tipiche della tradizione contadina, come pasta e piselli, fagiolini, zucchine, ceci, lenticchie e così via secondo la stagione e la fantasia. Per i secondi carni bianche, crostacei, pesci in guazzetto. Ottima, ad esempio in abbinamento con le zuppe di polipetti e gamberi.

Provatela anche con il sushi e le tapas.

JANARE



Guardia Sanframondi



la **guardiense**

LA GUARDIENSE S.C.A
Contrada Santa Lucia, 104-105
tel. +39 0824 864034
fax +39 0824 864935
P.IVA 00041080623
www.laguardiense.it

