



Coda di Volpe Sannio

DOP



Vitigno/Uve:
Impianto vigneto:
Altitudine vigneto:
Terreno:
Vinificazione:
Resa per ettaro:
Periodo di raccolta:
Affinamento:
Colore:

Coda di volpe raccolte in cassette.
Guyot.
350 m s.l.m.
Argilloso con marne calcaree affioranti.
In bianco a temperatura controllata.
9.000 kg.
Prima decade di settembre.
Acciaio.
Giallo paglierino con riflessi verdolini

eng

Grapes:
Vine training:
Altitude of vineyard:
Soil:
Vinification:
Yield per hectare:
Period of harvest:
Ageing:
Colour:

Coda di volpe 100%, collected in crates.
Guyot.
350 m a.s.l.
Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.
Direct pressing at controlled temperature.
9,000 kg.
First third of september.
Steel.
Straw-coloured with pale green reflections.