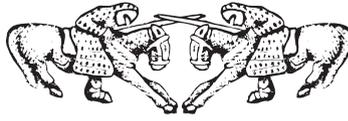


1812



# Fattoria La Rivolta

## Coda di Volpe

DOP Taburno Sannio

Il suo grappolo maturo ricorda la coda della volpe, come ci ricorda Plinio il Vecchio nella "Naturalis Historia". Autentico autoctono campano, non vi sono pressoché tracce di questo vitigno fuori regione



---

**Vitigno:** 100% Coda di Volpe  
**Bottiglie:** 15000 ca  
**Annata:** 2023  
**Produzione media per ettaro:** 70q  
**Vendemmia:** manuale  
**Colore:** giallo paglierino  
**Periodo vendemmia:** fine settembre / inizio ottobre  
**Fermentazione:** 1 criomacerazione + 15  
**Sensazioni gusto/olfattive:** note di frutta a polpa gialla, pera. Al gusto buona sapidità e morbidezza  
**Abbinamenti gastronomici:** frutti di mare, legumi, molluschi, sushi  
**Temperatura di servizio:** 10°/ 12°

---

Its ripe bunch recalls the fox's tail, as Pliny the Elder reminds us in the "Naturalis Historia". Authentic native of Campania, there are almost no traces of this vine outside the region

**Grapes:** 100% Coda di Volpe  
**Bottles:** 15000 approx  
**Vintage:** 2023  
**Average production per hectare:** 70q  
**Harvest:** manual  
**Harvest period:** late September / early October  
**Color:** straw yellow  
**Fermentation:** 1 cryomaceration + 15  
**Taste / olfactory sensations:** notes of yellow pulp fruit, pear.  
Good sapidity and softness to the taste  
Food matches: seafood, legumes, shellfish, sushi  
**Serving temperature:** 10 ° / 12 °