

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 °