



CONTRADA



Irpinia coda di volpe DOC

Nome	Taberna
Denominazione	Irpinia coda di volpe DOC
Vitigno	Coda di volpe 100%
Vigneto	Pratola Serra
Terreno	In prevalenza medio impasto
Esposizione	Sud - Ovest
Altitudine	450 M S.L.M.
Sistema di allevamento	Raggiera e spalliera con potatura a guyot
Densità di impianto	3000 Ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 25 anni
Resa per ettaro	Circa 90 quintali
Periodo di raccolta	Fine ottobre, con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	Almeno un mese in bottiglia
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo	Fresco e fruttato con spiccate note di frutta matura , ananas e mela verde
Sapore	Di grande freschezza grazie ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino
Abbinamento	Primi piatti, mineste, cucina a base di pesce in genere, piatti freddi, formaggi freschi
Temperatura di servizio	8-10°C
Gradazione alcolica	12-13%Vol