



## CODA DI VOLPE SANNIO DOP TABURNO

<b>DENOMINAZIONE</b>	Sannio DOP Taburno
<b>ANNATA</b>	2018
<b>VITIGNO</b>	100% uve Coda di Volpe selezionate e raccolte a mano in cassette
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	TABURNO DOC
<b>ALTITUDINE VIGNETI</b>	450 mslm
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>TIPO DI TERRENO</b>	Argilloso
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud-ovest
<b>DENSITÀ CEPPI PER ETTARO</b>	5000
<b>RESA PER ETTARO</b>	120 q/l
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	20 anni
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	Prima decade di ottobre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per 15 giorni.
<b>FERMENTAZIONE</b>	Contenitori di acciaio
<b>GRADO ALCOOLICO</b>	13,00 % vol
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Bottiglia tronco conica (0,75L), tipo cartone ondulato, tappo sughero
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	Gusto sapido, profumo persistente e gradevole, e spiccate note fruttate di pera, ananas, banana.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10° C
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Zuppe di pesce, formaggi teneri
<b>METODO DI CONSERVAZIONE</b>	Locale asciutto a temperatura controllata
<b>BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE</b>	Calice a "tulipano"

CANTINE IANNELLA®  
1920