



CODA DI VOLPE **TABURNO DOC DEL SANNIO**

ZONA DI PRODUZIONE: AREA DOC DEL SANNIO TABURNO

VITIGNO: CODA DI VOLPE 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: SPALLIERA (GUYOT)

TIPOLOGIA TERRENO: MARNE ARGILLOSE E CALCAREE

ESPOSIZIONE VIGNETO: SUD-EST, SUD-OVEST

EPOCA VENDEMMIA: PRIMA SETTIMANA DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE: IN BIANCO SENZA MACERAZIONE

FERMENTAZIONE: A TEMPERATURA CONTROLLATA

GRADO ALCOLICO: 12,5 - 13,5% VOL.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: COLORE GIALLO PAGLIERINO
BRILLANTE, CON INTENSO PROFUMO DI PESCA E ALBICOCCA.
AL GUSTO MINERALE
E MEDITERRANEO.



TABURNO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CODA DI VOLPE