



**SANTA FOSCA**  
CANTINE

## SCHEDA TECNICA | CODA DI VOLPE

**QUALITÀ | Vino Bianco**

TIPE | *Yellow Wine*

**DENOMINAZIONE | Irpinia coda di volpe D.O.C.**

APPELLATION | *Irpinia coda di volpe D.O.C.*

**VENDEMMIA | Fine Settembre - 1° sett. di Ottobre**

VINTAGE | *End of September - 1st week. October*

**UVAGGIO | 100% Coda di Volpe**

GRAPE VARIETY | *100% Coda di Volpe*

**CAPACITÀ | 0,75 l**

CAPACITY | *0,75 l*

**ZONA DI PRODUZIONE | Venticano (Av)**

ORIGINAL VINEYARD | *Venticano (Av)*

**PAESE DI ORIGINE | Italia**

ORIGINAL COUNTRY | *Italy*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Spalliera - Guyot**

WINE TRAINING | *Espalier - Guyot*

**TERRENO | Argilloso e Calcareo**

GROUND | *Clayey and Calcareous*

**VINIFICAZIONE | Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata**

VINIFICATION SYSTEM | *Fermentation in stainless steel at a controlled temperature*

**AFFINAMENTO | In bottiglia**

REFINING | *In Bottled*

**CARATTERISTICHE | Il vino è di colore oro paglierino chiaro, dotato di buona acidità, medio corpo e sensazioni di piccante e salino al palato**

CHARACTERISTICS | *The wine has a light golden colour, good acidity, fair density, spiced and salted taste*

**ABBINAMENTI | È adatto a piatti di pesce e carne**

PAIRINGS | *It is better to drink it while eating fish and meat*

