



**SANTA FOSCA**  
CANTINE

## SCHEDA TECNICA | CODA DI VOLPE

**QUALITÀ |** *Vino Bianco*

*TIPE | Yellow Wine*

**DENOMINAZIONE |** *Campania coda di volpe I.G.T.*

*APPELLATION | Campania coda di volpe I.G.T.*

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

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

**UVAGGIO |** *Almeno 85% Coda di Volpe*

*GRAPE VARIETY | Least for 85% 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*

