



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

