



TABURNO DOC CODA DI VOLPE

Denominazione: Coda di Volpe Taburno DOC

Vitigno: Coda di Volpe 100%

Zona di Produzione: collinare (250 metri s.l.m.)

Potatura: a raggiera

Densità: 2000 ceppi per ettaro

Produzione max per Ha: 60-80 ql

Vendemmia: manuale nella prima decade di ottobre

Terreno: argilloso - calcareo

Esposizione: sud-est

Vinificazione: a temperatura controllata per 30-35 giorni

Affinamento: con vasi vinari in acciaio per 4/5 mesi

Analisi sensoriali: di colore giallo paglierino, con profumo particolarmente fresco e con sentori di fiori e frutta matura. di corretta e piacevole avvolgenza, con acidità vestita appena percettibile