



CODA DI VOLPE

SANNIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Da una selezione di uve Coda di Volpe, criomacerate e spremute sofficemente per estrarre il meglio, si ottiene il mosto che fermentato lentamente e a freddo, origina questo vino molto tipico. Ha colore giallo paglierino più o meno intenso; Profumo: delicato, lievemente esotico e floreale; Sapore: secco, armonico, sapido, vellutato; Si abbina con antipasti e primi piatti bianchi di mare e di carne, grigliate di verdura, pizza senza pomodoro; Temperatura di servizio: 9 – 10 °C.



Only select grapes of the Coda di Volpe variety undergo cold maceration and gentle pressing in order to extract the best must which is fermented slowly and at low temperatures to produce this wine typical of the region. The flavour is dry, well balanced, tasty and smooth. Well partnered with seafood starters, pasta dishes, white meat and grilled vegetables. Serving temperature 9-10°C.



bordolese nobile



coda di volpe 100%



750 ml x 6



12,5 vol. min.



100 (25x4)



5 g/l min.



8 005372 320000



9 - 10°C



CANTINA DI SOLOPACA

fondata nel 1966