



SALVATORE MOLETTIERI®

IRPINIA DOC CODA DI VOLPE



Tipologia: **Bianco**
Denominazione: **DOC**
Vitigni: **Coda di Volpe 100%**
Zona di produzione: **Montemarano**
Terreno: **Calcareo argilloso**
Densità: **2500 ceppi per ettaro**
Età del Vigneto: **8-12 anni**
Posizione del vigneto: **500/530 metri s.l.m.**
Esposizione: **Sud-Est**
Produzione: **90 q.li per ettaro**
Vendemmia: **Manuale in cassetta**
Periodo della vendemmia: **Metà ottobre**
Fermentazione: **in acciaio a temp. controllata**
Maturazione: **circa 4 mesi in acciaio**
Affinamento in bottiglia: **minimo 2 mesi**
Allevamento: **spalliera-guyot**

Caratteristiche organolettiche: ottenuto prevalentemente da uve del classico vitigno irpino Coda di Volpe.

Questo vino di colore giallo paglierino, intenso e vivace.

I profumi di decisa personalità, sono freschi ed eleganti di media intensità e persistenza.

Si abbina perfettamente a molteplici preparazioni a base di pesce, crostacei, molluschi e frutti di mare ma si adatta molto bene anche a delicate preparazioni di carni bianche e a formaggi di media stagionatura.

Azienda Vitivinicola Salvatore Molettieri

Contrada Musanni- Strada Ofantina SS400 (Km 15,500)- Montemarano (AV)- Italia
Tel. e Fax + 39 0827 63722- info@salvatoremolettieri.com - www.salvatoremolettieri.com