

# Mille Viti

CODA DI VOLPE

## BENEVENTO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Coda di Volpe, uva citata già da Plinio il Vecchio nella sua "Naturalis Historia" col nome di "Cauda Vulpium" per il suo grappolo che in piena maturazione assume, appunto, la forma della coda della volpe.



### VITIGNO

Coda di Volpe 100%

### ZONA DI PRODUZIONE

Torrecuso (BN)

### ALTITUDINE VIGNETI

200 m/slm

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera orizzontale semplice con potatura a guyot doppio

### TIPO DI TERRENO

Calcareo - Argilloso

### ESPOSIZIONE VIGNETO

Sud

### DENSITÀ CEPPI PER ETTARO

3000

### RESA PER ETTARO

100 q/ha

### ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI)

8-12

**EPOCA VENDEMMIA** Seconda decade di Settembre

### RACCOLTA

Manuale, in piccole cassette da 15 kg in corrispondenza della piena maturazione fenolica

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate ed il mosto fatto fermentare a temperatura controllata per 10 giorni

### AFFINAMENTO

4 mesi in silos di acciaio ed almeno 3 mesi in bottiglia

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli; Profumi intensi floreali. Fresco, secco e lungo al palato.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C.

### ABBINAMENTI

Antipasti di mare e grigliate di pesce

### GRADO ALCOOLICO

13 % vol.