



I TRE MORI



SANNIO CODA DI VOLPE

denominazione
di origine controllata

ANNATA

2016

UVAGGIO

100% Coda di Volpe

TIPOLOGIA

Bianco a Denominazione di Origine Controllata

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto argilloso-calcareo,
con arenarie vulcaniche affioranti.

ALTIMETRIA DEI VIGNETI

200 - 400 mt s.l.m.

PROVENIENZA DELLE UVE

Vigneti selezionati delle colline del Sannio

METODO DI RACCOLTA, EPOCA

Manuale in cassette metà ottobre

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo, pigio-diraspatura soffice,
fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Serbatoi d'acciaio inox, bottiglia

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Melone bianco, nespola, camomilla

GUSTO

Morbido, equilibrato e sapido

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ABBINAMENTI

Ortaggi e primi piatti leggeri.

VINTAGE

2016

GRAPES

100% Coda di Volpe

CLASS

Dry White wine DOC

ALCOHOL CONTENT

13%

SOIL TYPE

Calcareous clay soil with volcanic sandstone

VINEYARDS ALTITUDE

200 - 400 mt AMSL

GRAPES ORIGIN

Sannio

HARVEST METHOD&AGE

Handpicked harvest, second half of October

WINEMAKING

Cold maceration, soft pressing-destemming, fermentation at controlled temperature

AGEING&REFINING

stainless steel, bottle

COLOUR

Straw Yellow

OLFACTORY FEATURES

White melon, loquat, camolile

TASTE

Soft, balanced and savory

SERVING TEMPERATURE

8-10°C

FOOD PAIRING

Vegetables and light dishes



I TRE MORI

www.itremori.it - info@itremori.it

 +39 081 8616169

 +39 338 6660498 (Ciro)