

CODA DI VOLPE | PRODUKTLINIE ALFABETO

DOP SANNIO CODA DI VOLPE



REBSORTE

Coda di Volpe

HERKUNFT

Sannio-Gebiet bei Benevento
Kampanien

HEKTAR

10

HÖHE

200–300 m ü.d.M.

ART DER REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTE

3.000 Pflanzen pro Hektar

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

20 Jahre

ERNTEZEIT

Zweite Septemberhälfte

TECHNIK DER WEINBEREITUNG

Weißweinbereitung unter Ausschluss von Sauerstoff

GÄRUNG

Vollständig in Stahl bei 15–16 °C für circa 15 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Nicht vorgesehen

VERFEINERUNG

In der Flasche

ABFÜLLUNG

März des auf die Ernte folgenden Jahres

TERROIR

Trauben, die mit Ausnahme der Schwemmtalböden von einer Auswahl an über die verschiedenen Terroirs des Unternehmens Janare verteilten Weinberge stammen. Wie bei der Leitung eines Orchesters, wo es die Aufgabe des Dirigenten ist, dafür zu sorgen, dass jedes Mitglied das Beste aus sich herausholt, um die absolute Harmonie des Ganzen zu garantieren, ist es hier die Aufgabe, in jedem Jahrgang die besten Trauben aus unterschiedlichen Böden, Morphologien und Mikroklimen auszuwählen – die vulkanischen Böden aus Ignimbrit, die Flussterrassen und die uralten schwarzen Erden des Mergelhügels. Das Ergebnis ist eine unfehlbare Beständigkeit bezüglich Charakter und Qualität, die unser Tal jederzeit zu gewährleisten vermag.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen und einem bemerkenswert blumigen Aroma. Am Gaumen vereint er eine beachtliche Komplexität mit angenehmer Frische.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Hervorragend zu delikaten Fischsaucen und Risotto mit Meeresfrüchten. Sehr gut zu Nudelgerichten mit Gemüse. Köstlich zum klassischen Sonntags-Ragout oder zu exotischen Gerichten wie Sushi.