



E- PLURIBUS UNUM
GUERRIERO



CODA DI VOLPE IGT

Terreno : Argilloso calcareo

Vitigno: Coda di Volpe 100%

Raccolta: Alla fine di Ottobre rigorosamente a mano

Vinificazione: in botti di legno di rovere da 6 hl

Invecchiamento: 5/6 mesi in botti di legno di rovere

Colore: Giallo paglierino

Profumo: fruttato minerale ,delicato, fine, caratteristico

Sapore: fresco, secco, armonico e fruttato

Abbinamenti: crostacei, piatti a base di pesce e frutti di mare, risotto ai funghi porcini, formaggi non stagionati.

Gradazione alcolica: 12,50 %

Zucchero residuo: 1,1 g/l

Estratto secco: 23,10 g/l

Acidità: 6.57 g/l

Temperatura di servizio 8-10°C

Soil: Calcareous clay

Grape varieties: Coda di Volpe 100%

Harvest: End of October by hand

Fermentation: The grapes are pressing and left to ferment

Ageing: The wine is aged in barrels of oak of 600 liter for 5/6 months

Colour: Straw yellow

Aroma: fruity, mineral, delicate, fine, characteristic

Tasting notes: fresh, dry, harmonious and fruity

Pairings: shellfish, dishes of fish and seafood, risotto with porcini mushrooms, fresh cheese

Alcoholic Grade: 12,50 %

Sugar free extract: 1,1 g/l

Extract total: 23,10 g/l

Total Acidity: 6.57 g/l

Serving temperature: 8-10 °C

“ La forza del vino inebria l'uomo e nelle sue vene distribuisce l'ardore .“ (Lucrezio)

“The strength of wine inebriates man and his veins distributes the ardor” (Lucrezio)

Azienda Vitivinicola GUERRIERO Via Risorgimento,1 83030 Taurasi - Avellino - ITALY

Tel /Fax : +39 0827-74314 - www.guerrierovini.it - guerrierowine@hotmail.it

