



E-PLURIBUS UNUM

GUERRIERO



CODA DI VOLPE

Terreno: Argilloso calcareo
Vitigno: Coda di Volpa 100%
Raccolta: a fine 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 : 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) “