

**COLPO DI CODA - IRPINIA CODA DI VOLPE DOC**

**ANTEPRIMA**

La Coda di Volpe è uno dei vitigni bianchi più antichi della Campania, già noto in epoca romana per la forma caratteristica del grappolo, che ricorda la coda di una volpe. Per lungo tempo considerato un'uva minore, oggi viene riscoperto per la sua capacità di esprimere con autenticità i territori interni dell'Irpinia.

*Colpo di Coda* nasce tra le colline di Villamaina (AV), a circa 500 metri sul livello del mare, su suoli complessi caratterizzati da sabbie scure e vene sulfuree. L'esposizione a nord-est e le condizioni pedoclimatiche favoriscono una maturazione equilibrata, capace di coniugare freschezza ed eleganza.

È un vino che interpreta la Coda di Volpe in chiave contemporanea, valorizzandone finezza, equilibrio e identità territoriale.



## **COLPO DI CODA - IRPINIA CODA DI VOLPE DOC**

### **SCHEMA TECNICA**

**Denominazione:** Irpinia Coda di Volpe doc

**Composizione:** Coda di Volpe 100%

**Provenienza uve:** Villamaina (Av)

**Terreno:** argilloso/ sabbioso con presenza di sabbia scura , attraversato nel sottosuolo da acque sulfuree

**Altitudine:** 500 metri s.l.m

**Esposizione:** nord-est

**Anno d'impianto:** 2009

**Densità di impianto:** 4500 ceppi per ettaro

**Forma di allevamento:** spalliera

**Potatura:** guyot

**Resa:** 70 quintali per ettaro

**Periodo di raccolta:** prima decade di ottobre

### **VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO**

Dopo la raccolta manuale, le uve vengono immediatamente trasferite in cantina e lasciate riposare in celle frigorifere per circa 12 ore, al fine di preservarne freschezza e integrità aromatica. La diraspatura avviene in modo delicato e la pressatura è soffice, così da rispettare al massimo l'espressione del frutto.

La fermentazione si svolge in parte in acciaio e in parte in tonneaux di rovere francese, dove il vino permane per 12 mesi.

Successivamente il vino prosegue l'affinamento per ulteriori 6 mesi in acciaio inox sui lieviti fini. Completa il percorso un affinamento in bottiglia di 6 mesi prima della messa in commercio.

*Totale affinamento: 24 mesi*

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore giallo paglierino brillante. Al naso si apre ampio e mentolato, con note di frutta bianca e fiori delicati, accompagnate da un leggero tocco sulfureo e da una sfumatura lievemente affumicata sul finale.

Al palato è vibrante, dinamico ed elegante, con una struttura sottile che ne sostiene la persistenza.

L'equilibrio è il suo tratto distintivo: chiude con una piacevole sensazione fresca, armoniosa e vellutata.

### **ABBINAMENTI**

Si abbina ad antipasti e primi piatti della tradizione campana, sia di mare che di terra. Ideale con linguine ai frutti di mare, risotto alla pescatora e pesce al forno.

Ottimo anche con preparazioni a base di verdure e legumi, come pasta e fagioli, e con piatti tipici come il baccalà alla napoletana. Si accompagna bene anche a carni bianche e a formaggi freschi e di media stagionatura.

**Temperatura di servizio:** 10°-12°C

**Calice consigliato:** calice medio-ampio da vino bianco strutturato, con imboccatura leggermente richiusa, per favorire l'ossigenazione e valorizzare la complessità aromatica.