



ASJA

vitigno:	Coda di volpe
annata:	2020
gradazione alcolica:	13 % vol
denominazione:	IGP (<i>indicazione geografica protetta</i>)
località di produzione:	Irpinia
sistema d'allevamento:	cordone speronato
sesto di impianto:	250 x 150
densità di impianto:	2.600 piante per ettaro
esposizione:	Nord – Sud
altimetria:	350 m sul livello del mare
produzione:	100 q per ettaro
epoca di vendemmia:	raccolta delle uve a mano nella prima settimana di ottobre,
vinificazione:	pressatura soffice e successiva fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, segue la maturazione in acciaio, la chiarifica e l'affinamento in bottiglia.
colore:	giallo paglierino con riflessi verdognoli
profumi:	delicati ma intensi ricordano il fieno tagliato e la ginestra
sapore:	I sentori di frutta gialla e le note minerali si arricchiscono grazie ad una gradevole sapidità
acidità:	5,80 g/litro
capacità di invecchiamento:	da bere subito o invecchiare per 1-2 anni
abbinamenti:	piatti di pesce e anche di carni bianche.