



VESUVIO CAPRETTONE DOC BIO



Classificazione: Denominazione Origine Controllata

Uvaggio: Coda di Volpe 100% biologica

Caratteristiche del terreno: Vulcanico - sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot, collocato a circa 400 mt.
s.l.m.

Epoca di vendemmia: Fine Settembre

Resa per ettaro: 9000 kg

Affinamento in bottiglia: Minimo 30 giorni

Grado alcolico: 12,5 %

Profumo: Intenso, fine e consistente. Offre sentori floreali e fruttati con prevalenza dell'albicocca e mandorla.

Sapore: Gradevole ed elegante, secco e persistente. Equilibrato ed armonico per le sensazioni di freschezza e di sapidità in equilibrio con quelle di morbidezza.

Temperatura di servizio: 12° C

Abbinamenti: Ideale con fritturina mista all'italiana e mozzarella in carrozza.

Note: Vino che nasce dalla valorizzazione viticola ed enologica delle uve autoctone Caprettone (dalla forma del grappolo che assomiglia alla barbeta della capra)

in associazione alla straordinaria natura del territorio vesuviano che conferisce al prodotto una forte identità varietale.