



# AMARANO

## LUCINDA IRPINIA CODA DI VOLPE

**Vinificazione:** nasce nelle vigne in Irpinia, di cui gode del microclima fresco che ben si sposa con i terreni vulcanici. Le uve dopo la raccolta vengono vinificate in acciaio inox a temperatura controllata dove proseguono con sei mesi di riposo in bottiglia.

**Note di degustazione:** di colore giallo paglierino, al naso è fresco e fruttato, con chiare note di fiori bianchi e frutta a polpa bianca. Ottima la struttura, piena e morbida, che si contrappone piacevolmente all'alcool, che è presente ma non invasivo. Il finale è sapido, che invoglia ad un altro sorso.

**Abbinamenti:** esempio perfetto di vino da abbinare a piatti di pesce e più in generale a piatti dal sapore delicato per esaltarne la sapidità ed i tipici sentori floreali.

**Zona di produzione:**

Montemarano (AV)

**Gradazione alcolica:**

14,0 %

**Temperatura di servizio:**

8° - 10° C

**Uva:**

100% Coda di Volpe DOC

