



## VOLPE ROSA 2007

Campania Rosato IGT – Coda di Volpe rossa

### IL TERRITORIO, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

- **Età dei vigneti:** circa 60 anni
- **Suolo:** flysch calcareo-arenario-argilloso
- **Esposizione:** sud
- **Altitudine:** 450 m
- **Forma di allevamento:** raggiera tradizionale avellinese
- **Periodo di vendemmia:** prima settimana di novembre
- **Vendemmia:** Raccolta manuale delle uve con selezione rigorosa dei grappoli

### IN CANTINA

- **Vinificazione:** macerazione sulle bucce per 2 giorni, pressatura manuale con torchio di legno, fermentazione alcolica con lieviti naturali in barriques esauste e affinamento per 6 mesi su lieviti fini. Tre mesi di affinamento in bottiglia. Nessuna chiarifica. Nessuna filtrazione. Nessuna aggiunta di SO<sub>2</sub>.
- **Resa uva/vino:** 54%
- **Bottiglie prodotte:** 400

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

- **Titolo alcolometrico:** 12,49% vol
- **Acidità totale:** 4,95 g/l
- **Estratto secco:** 22,2 g/l
- **Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 5 mg/l

Cantina Giardino s.r.l.  
Via Petrarca 21/B  
83031 Ariano Irpino (Avellino)  
tel +39 (0)825 872288  
tel/fax + 39 (0)825 873084

info@cantinagiardino.com  
www.cantinagiardino.com