



VIGNA DELLE VOLPI
IGT VAL DI NETO
Rosso

Zona di Produzione: Vigneti di proprietà, ubicati nella zona collinare della Valle del Neto a sud del territorio di Cirò.

Uve Impiegate: Cabernet Sauvignon 50 % Merlot 50%

Tipologia del Terreno: Medio impasto, argilloso.

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Densità di Impianto: 5000 ceppi /ha

Caratteristiche Organolettiche: Il Vigna delle Volpi ha un colore cupo, molto intenso di un rubino con riflesso purpureo ma caldo. Al naso è molto fine ed elegante, con un frutto scuro, la visciola, il ribes, il mirtillo. La bocca è di buona succosità, calda e morbida, di buona freschezza e finale dolce.

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo per accompagnare risotti e paste leggere, carni bianche intingolate, zuppe di pesce, formaggi freschi.

Prima annata di produzione: 2009

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 12-14 °C