

Aminea Coda di Volpe 2003 Taburno doc

CANTINA DEL TABURNO

Uva: Coda di Volpe

Fermentazione e maturazione: acciaio

Ha ormai oltre dieci anni questa etichetta con la quale la Cantina del Taburno è riuscita ad imporre la Coda di Volpe ai consumatori campani: un successo commerciale da incorniciare grazie alla attenta politica di prezzo capace di scacciare, siamo all'inizio degli anni '90, i bianchi veneti dagli scaffali dei ristoranti. Una alternativa a Fiano e Greco che proprio in quel momento iniziavano la loro impennata di prezzo. Questa versione 2003 è più carica rispetto alle precedenti, ma non è una eccezione visto l'andamento climatico siccitoso della scorsa estate. Dunque si presenta un bianco più facile anche per il fatto di essere abbastanza fresca e abbastanza morbida. Al naso è intenso e persistente, così anche al palato. E' sulle quantità che si misura l'enologo e Luigi Moio conferma la sua versatilità anche in questa occasione: va bene sia sui piatti di mare che su quelli vegetariani della tradizione contadina senza pomodoro, oppure sulle carni bianche.

Sede a Foglianise, via Sala

Tel. 0824.871338, fax 0824.878898

Sito: <http://www.cantinadeltaburno.it>

Email: info@cantinadeltaburno.it

Enologo: Filippo Colandrea

Bottiglie prodotte: 1.500.000

Ettari: nessuno

Vitigni: aglianico, piedirosso, falanghina, coda di volpe, greco, sangiovese, merlot