



foxtail

Coda di Volpe
PASSITO

CLAUDIO
QUARTA
VIGNAIOLO

il sud che emoziona

CLAUDIO QUARTA VIGNAIOLO

FOXTAIL - CODA DI VOLPE PASSITO

STORIA

È il 2005 quando Claudio Quarta al culmine di una brillante carriera internazionale, come scienziato e imprenditore del campo della Genetica e delle Biotecnologie Farmaceutiche, torna in Italia per dedicarsi esclusivamente ad un nuovo ambizioso progetto. La passione per i grandi vini lo porta a diventare vignaiolo, con l'obiettivo di produrre grandi etichette, espressione autentica delle varietà autoctone e dei terroir. Valorizza così "il Sud che emoziona" nelle sue tre cantine: Tenute Eméra e Moros in Puglia e Sanpaolo in Campania. Dopo qualche anno, anche la figlia Alessandra si innamora del progetto, oggi sono sempre insieme fra vigne e cantine.

CANTINA

CANTINA SANPAOLO - Torrioni(AV) • CAMPANIA

VARIETÀ

100% Coda di Volpe appassite in cantina

TERROIR & ETICHETTA

La cantina, arroccata su una collina vulcanica e circondata da vigneti e boschi, raccoglie l'eredità di un'areale storico, e lo proietta nel futuro con una visione e linguaggio contemporanei. Sorge nella capitale del Greco di Tufo DOCG nel cuore dell'Irpinia, su una dorsale collinare, a destra del fiume Sabato. Le uve provengono dagli appezzamenti selezionati negli areali più vocati e si coltivano fino a 700 metri d'altezza, dove la forte escursione termica ne esalta l'aromaticità. Il terreno è vario tra argilloso, calcareo, sabbioso e con ceneri del Vesuvio.

"Foxtail" è un piccolo tesoro; la volpe, tra le colline, tende a fuggire, ma qui l'abbiamo "catturata" in un ritratto dolce ed inedito. Un elegante passito che racconta il territorio campano attraverso un vitigno autoctono minore, ed il primo vino dolce dalle Cantine Claudio Quarta

NOTE DI VENDEMMIA E DI VINIFICAZIONE

Il Coda di Volpe è un vitigno campano minore seppure antichissimo, di probabile origine greca, presente nella penisola italiana già in epoca romana, come testimonia Plinio nella sua Naturalis Historia (I secolo d.C.). La vendemmia delle nostre uve (areale del Sannio, Benevento) è avvenuta l'11 ottobre 2018.

Grappoli sani e perfettamente maturi sono posti in cassette, selezionando i più spargoli, al fine di favorire il ricircolo di aria durante la fase di appassimento, avvenuto nella sala climatizzata della Cantina a 24°C, 55% UR. Le uve appassite sono state diraspate e vinificate in data 3 novembre 2018 con una classica vinificazione in bianco, in acciaio a temperatura controllata (fermentazione solo alcolica, no malolattica).

ENOLOGO

Claudio e Simone Quarta

DATI TECNICI

Alcol 15.5% - Z.R. 65 g/L

PREMI

•N.A

DEGUSTAZIONE

Colore giallo oro ottenuto naturalmente dalle uve mature. La dolcezza piena di questo vino è equilibrata da un tocco di acidità in perfetto equilibrio. Sentori di miele e di frutta secca godibili fino al finale, lungo e complesso.

PROVENIENZA



Cantina Sanpaolo - Torrioni (AV)

CANTINA
sanpaolo
•CLAUDIO QUARTA VIGNAIOLO•

SEGUICI!


claudioquartavignaiolo


claudioquarta.it


claudioquartavignaiolo