



Vigne Irpine Irpinia Coda di Volpe

Campanië, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Irpinia kent een mediterraan klimaat met warme zomers en milde winters. Het terroir bestaat uit vulkanische bodems met kalk en klei.

VINIFICATIE: Drie maanden rijping op hout en twee maanden op fles.

DRUIVEN: coda di volpe (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Intens en fruitig, met hints van gedroogd fruit. Droog en zacht.

SERVEERSUGGESTIE: Vis, wit vlees en zachte kazen.

WEETJE: Coda di volpe is een eeuwenoude witte druif uit Campanië, genoemd naar de vorm van de druiventros die lijkt op een vossenstaart. De oorsprong gaat terug tot de Romeinse tijd, met sterke regionale wortels.

VIGNE IRPINE®



Vigne Irpine is een relatief jong wijnhuis, opgericht in 1999 door een groep vrienden met een gedeelde passie voor wijn en een sterke verbondenheid met hun streek, Irpinia in Campanië. Het wijnhuis is gevestigd in het dorp Taverna della Figura, vlak bij Avellino, waar productie en rijping plaatsvinden in een historisch pand dat met respect voor traditie is gerestaureerd. De wijngaarden liggen op de glooiende heuvels rondom Santa Paolina, een gebied dat bekendstaat als het hart van Irpinia. Hier profiteren de druiven van een uniek terroir: vulkanische bodems, een gematigd klimaat en aanzienlijke hoogteverschillen zorgen voor wijnen met veel karakter en frisheid. Vigne Irpine werkt met inheemse druivenrassen die typerend zijn voor de regio. De witte parapedaardjes zijn fiano di Avellino en greco di Tufo, bij de rode wijnen staat aglianico centraal. Ook de witte falanghina en coda di volpe worden verbouwd. De wijnen van Vigne Irpine hebben een uitgesproken identiteit en hoge kwaliteit.