

TENUTA CAMPIOLI

BIANCHELLO DEL METAURO DOC SUPERIORE

VIGNETO: Tenuta Campioli

GIACITURA: collinare

ESPOSIZIONE: nord est

ALTITUDINE: 350m slm

TERRENO: medio impasto

INTERFILA: leguminose alternato ad inerbimento spontaneo

FORMA DI ALLEVAMENTO: sylvoz

ETÀ DELL'IMPIANTO: 30 anni

CONDUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATA

VITIGNO: biancame o bianchello 100%

VENDEMMIA: manuale in cassette da due quintali e raffreddamento delle uve prima della pressatura

VINIFICAZIONE: solo uva intera, pressatura soffice in atmosfera inerte e decantazione statica a freddo

MATURAZIONE: 5 mesi in vasche di cemento

Bottiglie 750 ml e 375 ml / Cartoni 6 e 12 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE: *vista giallo intenso, cristallino e di pregevole consistenza. Con forza manifesta sensazioni olfattive di rosa gialla, taglio, fiori di zagara, mimosa. Agrumato di pompelmo e bergamotto, poi ananas e nespola. Mineralità, pistacchio, maggiorana e salvia. Al gusto è pieno, con slancio fresco e sapido, chiude con buona persistenza aromatica finale con ritorni agrumati di cedro.*

ABBINAMENTI: *polipo e patate, sardoncini scottadito, paccheri al baccalà, tagliatelline al tartufo bianco di Acqualagna, coda di rospo in potacchio, salmone crudo, Casciotta d'Urbino.*

