



LE CAMPAGNOLE

MILLESIMATO EXTRA DRY

DESCRIPTION

Varietà: Glera e Chardonnay

Tipo di terreno: di origine alluvionale, composto da calcare ed argilla.

Sistema di impianto: Guyot.

Vendemmia: ultima decade di agosto.

Vigneti: 3.500/4.000 piante per ettaro.

Grado alcolico: 11,5%

VINIFICAZIONE

Le uve subiscono una pressatura soffice e una decantazione statica del mosto a freddo. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 16°-17°. Metodo Charmat con presa di spuma in autoclave ad una temperatura controllata. Segue un periodo di riposo in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Perlage: molto fine e persistente

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: etereo, delicato, molto caratteristico per l'ottima sinergia tra aromi varietali e profumi di lievito.

Sapore: elegante, piacevolmente brioso per lo sciogliersi della spuma, presenta una piacevole sapidità ed acidità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo vino d'apertura, trova abbinamenti ideali con gli antipasti di pesce e con i risotti della tradizione marinara. Ottimo anche come aperitivo e vino da conversazione.

Temperatura di servizio: 6°-8°.



BORGO VERITAS