

TENUTA CAMPIOLI

BIANCHELLO DEL METAURO DOC SUPERIORE



VINO BIOLOGICO

VIGNETO: Tenuta Campioli

GIACITURA: collinare

ESPOSIZIONE: nord est

ALTITUDINE: 350m slm

INTERFILA: leguminose alternato ad inerbimento spontaneo

ETÀ DELL'IMPIANTO: 30 anni

TERRENO: medio impasto

FORMA DI ALLEVAMENTO: sylvoz

UVE: 100% biancame o bianchello

TIPO DI CONDUZIONE: biologica certificata

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 PRODOTTE IN MEDIA: 80.000

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, tiglio, 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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C.



ORGANIC WINE

VINEYARD: Tenuta Campioli

TYPE OF LAND: hilly

EXPOSURE: north east

HEIGHT: 300m above sea level

ROW SPACING: leguminous crops alternating with spontaneous grassing

AGE OF THE VINEYARD: 30 years

SOIL: medium texture

TRAINING SYSTEM: sylvoz

GRAPES: 100% biancame or bianchello

ORGANICALLY GROWN VARIETIES

GRAPE HARVEST: by hand in 0.2 ton cases and cooling down of grapes before crushing

VINIFICATION: only whole bunches are made into wine, soft crushing under inert atmosphere and cold static settling

AGEING: in concrete vats for about 5 months

AVERAGE PRODUCED BOTTLES: 80.000

750 ml, 375 ml, 1500 ml bottle / 6 and 12 bottle cardboard boxes

TASTING NOTES: intense yellow in colour, crystal-clear and nicely thick. On the nose it shows powerful aromas recalling yellow rose, lime and orange blossom, mimosa. Citrus fruit hints reminiscent of grapefruit and bergamot, then pineapple and medlar. Mineral notes, pistachio, marjoram and sage. On the palate is it full, with a fresh and full-flavoured start, and a finish showing a good aromatic length and citrus fruit hints recalling citron.

FOOD PAIRINGS: octopus and potato salad, charcoal-grilled sardines, paccheri with dried cod, tagliatelline with Acqualagna white truffle, monkfish stew, raw salmon, Casciotta d'Urbino cheese.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C.