

## BUCCINATO DI CAMPIOLI

BIANCHELLO DEL METAURO DOC SUPERIORE



### VINO BIOLOGICO

**VIGNETO:** Vigneti di Campioli

**GIACITURA:** collinare

**ESPOSIZIONE:** NORD EST

**ALTITUDINE :** 350 m slm

**INTERFILA:** leguminose alternato ad inerbimento

**TERRENO:** medio impasto

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Sylvoz

**VENDEMMIA:** manuale in casse da 2 quintali

**UVE:** 100% Biancame o Bianchello

**TIPO DI CONDUZIONE:** biologica certificata

**VENDEMMIA:** manuale in casse da 2 quintali

**VINIFICAZIONE:** fermentazione in acciaio 3 mesi  
con le bucce + 10 mesi in acciaio in assenza di bucce.  
Affinamento 12 mesi in bottiglia.

**BOTTIGLIE PRODOTTE IN MEDIA:** 2.500

Bottiglie da 750 / cartoni 6 bottiglie

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Giallo intenso con sfumature dorate, il contrasto della frutta, pesca, pompelmo, ginestra, salvia, vaniglia, anice stellato, alloro con una nota balsamica finale. In v-bocca, ingresso morbido, trattiene il gusto per un momento poi la freschezza rigenera la bocca, facendo rimbalzare gli aromi. La chiusura è sapidità.

**ABBINAMENTI:** Panino alla porchetta di tonno, spaghetti alla carbonara, millefoglie al tartufo bianchetto e funghi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°- 12°



### ORGANIC WINE

**VINEYARD:** Campioli's vineyards

**TYPE OF LAND:** hilly

**EXPOSURE:** NORTH EAST

**HEIGHT:** 350 m above sea level

**ROW SPACING:** leguminous crops alternating  
with spontaneous grassing

**SOIL:** medium texture

**TRAINING SYSTEM:** Sylvoz

**GRAPE HARVEST:** by hand in 0,2 ton. cases

**GRAPE:** 100% Biancame or Bianchello

**ORGANICALLY GROWN VARIETIES**

**VINIFICATION:** fermentation in steel 3 months with skins  
+ 10 months in steel without skins.

**AGEING:** in bottle for 12 months.

**AVERAGE PRODUCED BOTTLES:** 2.500

750 bottles / 6 bottles boxes

**TASTING NOTES:** Intense yellow with golden shades, contrasting fruit, peach, grapefruit, broom, sage, vanilla, star anise, bay leaf with a final balsamic note.  
In the mouth, soft entry, holds the taste for a moment then freshness regenerates the mouth, bouncing the aromas. The finish is savory.

**FOOD PAIRINGS:** Tuna porchetta sandwich, spaghetti carbonara, millefeuille with white truffle and mushrooms.

**SERVING TEMPERATURE:** 10- 12°