

CAMPODORO CAMPODORO CAMPODORO  
CAMPODORO CAMPODORO CAMPODORO  
CAMPODORO CAMPODORO CAMPODORO  
CAMPODORO CAMPODORO CAMPODORO  
CAMPODORO CAMPODORO CAMPODORO  
CAMPODORO CAMPODORO CAMPODORO



CAMPODORO

TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
BIANCO

# CAMPODORO

TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
BIANCO



## Uve:

Trebbiano Toscano 70%, Malvasia Bianca 30%.

Esposizione: Sud - Est.

Altitudine: 330 m s.l.m.

Terreno: tendente all'argilloso di medio impasto.

Sistema di allevamento: doppio capovolto.

Resa media per Ha: 60/65 ql.

## Vendemmia:

manuale in cassette con inizio nella prima decade di Ottobre.

## Vinificazione:

pressatura soffice, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento per 4 mesi su fecchie nobili.

## Maturazione:

parte in acciaio e parte in barriques francesi per 3 mesi.

Affinamento in bottiglia:

almeno 3 mesi.

## Note degustative:

colore paglierino molto luminoso, piuttosto consistente. Al naso propone profumi di pesca e ginestra, mandorla dolce e frutta tropicale reso complesso da lievi effluvi di zafferano. Fresco, pieno con velo sapido e finale alla nocciola. Abbinamento: Salmone al gratin.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

## Formato:

bottiglia da 750 ml, Magnum 1,5 lt.

## Confezione:

astuccio singolo e cartone da 6 bott.



## Grapes:

70% Trebbiano Toscano, 30% Malvasia Bianca.

Exposure: South - East.

Altitude: 330 m above sea level

Soil: tending towards mixed clayey consistency.

Cultivation system: double overturned.

Average yield per Ha: 6/6.5 tonnes.

## Harvest:

by hand into crates, starting in the first ten days of October.

## Vinification:

soft pressing, racking of the must and temperature controlled fermentation. Maturing on fine lees for 4 months.

## Ageing:

partly in steel and partly in French barriques for 3 months.

Maturing in the bottle:  
at least 3 months.

## Tasting notes:

very bright straw colour, rather consistent. It presents scents of peach and broom in the nose, with sweet almond and tropical fruit, rendered complex by slight notes of saffron.

Fresh, full with a flavoursome veil and hazelnut finish.

Drink with: Salmon au gratin.

Alcohol content: 13% Vol.

## Size:

750 ml bottle, 1.5 l magnum.

## Packaging:

single box and carton of 6 bottles.



FORMICHI