

CAMPIGLIONE BAGINBOX 5 L

VINO
DA TAVOLA
BIANCO


AZIENDA AGRARIA
CARLO E MARCO CARINI

AZIENDA AGRARIA
CARLO & MARCO CARINI
FRAZ. CANNETO
06070 COLLE UMBERTO
PERUGIA - ITALY
+39 075 5829102
WWW.AGRARIACARINI.IT

VARIETÀ DELLE UVE

Chardonnay.

VIGNETO

Sesto di impianto: 2,50 x 0,80
Sistema di allevamento:
cordone speronato
Età media delle viti: 8/10 anni

TERRENO

Tipologie varie. Prevalentemente
di tipo marnoso arenaceo.
Altitudine: 270 s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA

Dal 1 al 15 settembre

RESA

Uva: 70 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice delle uve intere
con pneumopresse.
Separazione immediata delle bucce.
Decantazione: statica a freddo
per la pulizia del mosto.
Fermentazione alcolica:
a temperatura controllata (max.15°C)
per una media di 15 gg. in acciaio
inox. Utilizzo di lieviti selezionati
varietali ed aromatici.

MATURAZIONE

Acciaio.

CONFEZIONAMENTO

Ad iniziare da gennaio-febbraio
successivo alla raccolta.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

1.500 baginbox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.
Profumo: fruttato e complesso
con note floreali.
Sapore: asciutto ed equilibrato e di
buona persistenza.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: ideale per tutto
il pasto di verdure.
Note di servizio:
servire alla temperatura di 12°C.

