



IL PRATELLO

LE CAMPORE

Denominazione: Indicazione geografica tipica Forlì Bianco

Vitigni: Chardonnay 50% Sauvignon 50%

Vendemmia: 2003

Forma allevamento: Cordone speronato/ guyot

Altitudine: 500/ 550m.

Esposizione: nord

Terreno: Medio impasto

Densità impianto: 3000 ceppi/ha

Epoca raccolta: metà settembre

Affinamento barriques: 18 mesi

Num. bottiglie prodotte: 3000



Emerge spiccata, sorso dopo sorso, la personalità del Campore. Il mio progetto, nel produrre questo vino, sfruttando il privilegio di un ambiente caratteristico e peculiare per clima, altitudine ed esposizione, è realizzare un bianco di “lunga vita” che abbia nel tempo la potenzialità del migliorare per divenire vanto del lavoro e della fatica contadini.

Prodotto da uve chardonnay e sauvignon, il Campore è grasso e corposo al palato e sviluppa nella degustazione un'anima equilibrata e persistente.