



IL PRATELLO

## LE CAMPORE

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.



**Denominazione:** Bianco

indicazione geografica protetta Forlì

**Vitigni:** Chardonnay 70% Sauvignon 30%

**Vendemmia:** 2008

**Forma allevamento:** guyot

**Epoca raccolta:** inizio settembre

**Affinamento barriques:** 12 mesi

**Affinamento in bottiglia minimo:** 12 mesi

**Altitudine:** 520/ 570m.

**Terreno:** Medio impasto

**Esposizione:** nord

**Densità impianto:** 3000 ceppi/ha

**Num. bottiglie prodotte:** 3000