Le Campore

BIANCO

INFO

Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Sauvignon, Chardonnay
Suolo: Arenario Marnoso
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 3.000

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per 5 giorni in tini di acciaio inox. Fermentazione spontanea e affinamento in barriques per circa 12 mesi. Affinamento in bottiglia.
Solforosa totale: 30 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.800

PRODUTTORE

IL PRATELLO
Emilio Placci

PERCHÉ

Le Campore del Pratello è un vino bianco suadente e morbido. Materico e di sostanza, si muove rotondo tra le speziature dolci del legno pur mantenendo un'acidità vibrante che ne mantiene la beva vivace.

QUANDO

Quando vi manca la Romagna puntate la macchina verso l'Appenino Tosco-Emiliano, seguendo le strade che corrono attraverso i boschi di castagni. Riempitevi gli occhi della struggente bellezza selvaggia di questi boschi e fermatevi in un'osteria lungo la strada, per ungervi le dita con gnocchi fritti e salumi. Nel calice fatevi versare il Le Campore del Pratello e lasciate al vino il compito di raccontarvi questi luoghi.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it