

SERNI FULVIO LUIGI



CAMPOFITTO

VERMENTINO DI TOSCANA

Nome vino: Campofitto Vermentino di Toscana IGT

Primo anno di produzione: 2003

Composizione del terreno: terreno di medio impasto con presenza di scheletro di origine alluvionale e frammenti di natura calcarea.

Sistema di Allevamento: cordone speronato

Epoca Vendemmia: fine agosto, primi di settembre

Vinificazione: raccolta manuale in cassette forate, pressatura soffice delle uve intere, fermentazione a temperatura controllata di 16 ° C in vasche di acciaio, affinamento sur lies fino all'imbottigliamento.

Affinamento: in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, al naso è intenso e variegato di frutti gialli e frutta tropicale matura. In bocca è morbido, buona freschezza e sapidità. Bel retrogusto di frutta.

Abbinamenti gastronomici: zuppe saporite di molluschi e crostacei, frittate e torte salate con verdure ed un tocco di pancetta affumicata. Primi piatti di pesce, anche a lisca e con verdure julienne e Grigliate di molluschi e crostacei.

Premi:

Campofitto 2013

- Wine Advocate: 87 punti
- Veronelli: 86 punti (2 stelle)

Campofitto 2012

- Veronelli: 87 punti (2 stelle)
- Gambero Rosso: 1 bicchiere

Campofitto 2011

- Veronelli: 87 punti (2 stelle)
- Gambero Rosso: 1 bicchiere

Campofitto 2010

- Veronelli: 86 punti

