

Campo Corì



ORIGINE

Colli Berici, d.o.c.

UVE

Pinot Bianco 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Colli Berici in comune di Alonte; terreno calcareo a 140 metri di altitudine.

METODO DI VINIFICAZIONE

In bianco a temperatura controllata di 18°.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

In bottiglia per circa quattro mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% in volume.

DATI STORICI

3,5 Ha impiantati nel 1978 nel cru Campo Corì con 2600 viti per Ha.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino, bouquet fragrante, sapore fine e delicato. Temperatura di servizio 10° - 12°.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo l'abbinamento con carni bianche, servite fredde, pesci al vapore e alla griglia, primi piatti a base di pesce e risotti.

Az. Agr. Cavazza cav. Domenico e F.lli

Contrada Selva, 22 I-36054 Montebello (VI) - ITALY

tel. +39 0444 649 166 fax +39 0444 440 038

www.cavazzawine.com - info@cavazzawine.com