

## *Campo Corì*



### **HERKUNFT**

Colli Berici, d.o.c.

### **REBSORTEN**

Pinot Bianco 100%

### **PRODUKTIONSGBIET**

Hügeliges Gebiet mit Kalkböden in einer Höhe von 140 m.

### **WEINBEREITUNG**

Bei temperaturgesteuerter Gärung von ca. 18°.

### **REIFUNG & VERFEINERUNG**

4 Monate Flaschenlager.

### **HISTORISCHE ANGABEN**

3,5 Hektar wurden im Jahr 1978 in der Lage Campo Corì mit 2600 Reben pro ha. Gepflanzt.

### **ANMERKUNGEN**

Intensive gelbliche Farbe und Kräftiges Bukett eines Fruchtkorbs, Äpfel, Birnen, Melone. Beste Trinktemperatur 10°-12°.

### **TRINKEMPFEHLUNG**

Optimal zusammen mit hellem Fleisch, zu gedünstetem oder gegrilltem fisch, Vorspeisen mit Fisch und Risotto.