





# CAMPERCHI

## CAMPIDIVINI | CORNIOLO | TOSCANA I.G.P. BIANCO

*Lo sguardo a Sud, il vento fra le viti, qui nasce il Corniolo. Personalità unica e inimitabile. Un vino biologico ottenuto prevalentemente da uve Sauvignon coltivate a 600 metri di altezza con l'aggiunta di Grechetto che conferisce struttura e volume ad un prodotto particolarmente profumato con una piacevole freschezza.*

*Si presenta con grande finezza floreale e con delicatezza aromatica.*

*A look to the south, the wind between the vines, here comes il Corniolo. Unique and inimitable personality. An organic wine obtained mainly from Sauvignon grapes grown at an altitude of 600 meters with the addition of Grechetto which gives structure and volume to a particularly fragrant product with a pleasant freshness.*

*It is presented with great floral finesse and aromatic delicacy.*

**Annata:** 2020

**Gradi alcolici:** 13,5% ± vol

**Uvaggio:** principalmente Sauvignon, una piccola parte Grechetto

**Altitudine:** 600 m.s.l.m.

**Terreno:** macigno ricco di scheletro

**Anno di impianto:** 2000

**Densità impianto:** 8.330 piante/Ha

**Produzione per ettaro:** 50 quintali

**Vinificazione:** pressatura soffice e fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata (non superiore a 16°C)

**Affinamento minimo:** 5 mesi in tini di acciaio inox;  
3 mesi in bottiglia

**Colore:** giallo verdolino brillante

**Profumo:** fresco ed intenso con lieve note vegetali ed esotiche

**Gusto:** fresco generato da un bilanciamento tra acidità e note di agrumi, buona sapidità con finale lungo e pulito

**Temperatura di servizio:** 12 °C

**Accostamenti:** pesce crudo e cotto

BIO ORGANIC



**Vintage:** 2020

**Alcohol content:** 13,5% ± vol

**Grapes:** mainly Sauvignon with a small part of Grechetto

**Altitude:** 600 m a.s.l.

**Soil:** rocky and rich in stony material

**Year of planting:** 2000

**Density:** 8.300 vines/Ha

**Production per hectare:** 50 quintals

**Vinification:** soft grape pressing, controlled temperature fermentation in stainless steel tanks (not higher than 16°C)

**Minimum refining:** 5 months in stainless steel tanks,  
3 months in bottle

**Colour:** brilliant greenish yellow

**Aroma:** fresh and intense with light vegetal and exotic notes

**Flavour:** fresh generated by a balance between acidity and notes of citrus, long and clean final

**Serving temperature:** 12 °C

**Serving:** raw and cooked fish

**PRODUZIONE LIMITATA DI 2600 BOTTIGLIE**

**LIMITED PRODUCTION OF 2600 BOTTLES**