

DIEVOLE

DAL 1090



CAMPINOVI BIANCO TOSCANA IGT



2020

Il Campinovi è un vino di carattere, un Trebbiano Toscano dalle sfumature dorate, che nasce con l'intento di valorizzare un vitigno autoctono andato un po' dimenticato. Un vino elegante invecchiato in botte di rovere e castagno che provengono dalle foreste dell'Appennino Toscano.

NOTE GENERALI

Varietà: 100% Trebbiano

Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere e castagno toscano

Grado alcolico: 12,5% vol

ASPETTO AGRONOMICICO

Altitudine: 270-300 m s.l.m

Composizione del terreno: limo-sabbioso ricco di ghiaia

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: variabili

Età delle viti: 5-20 anni

Resa per ettaro: 80 q.li.

Produzione media per pianta: 1,6 kg

Epoca vendemmia: settembre

ASPETTO ENOLOGICO

Fermentazione: spontanea in tini di cemento grezzo a temperatura controllata di 18°C

Invecchiamento: 12 mesi in botti di castagno e rovere toscano

Affinamento: 3 mesi circa in bottiglia

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con riflessi dorato. Nel bicchiere è ampio ed estremamente elegante; si esprime con sentori di miele di castagno, fieno e pesca bianca, note di frutta secca e cenni di grafite compongono il bouquet. Il palato è vibrante e spiccano note floreali, tocchi di limone e burro a dare complessità.