

# DIEVOLE

DAL 1090



## CAMPINOVI

### BIANCO TOSCANA IGT



## 2021

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:** 13% 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 dorati. 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 dove spiccano note floreali, tocchi di limone e burro a dare complessità.