

DINO LIMITI



CAMPO FATTORE 2023

Tipologia: Igt Lazio – Bianco

Uve: Chardonnay 40%, Pinot Bianco 30%, Pinot Grigio 30%.

Terreno: Vulcanico, permeabile, drenante.

Vigneto: Cordone speronato.

Vendemmia: Selezione delle uve prima settimana di settembre.

Fermentazione alcolica: In acciaio inox a temperatura controllata a contatto con le bucce per 24 ore.

Fermentazione malolattica: Parzialmente svolta.

Affinamento: In acciaio inox per 8 mesi, e successivamente in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Colore ramato.

Profumo: Note di agrumi e frutta a polpa bianca, floreale di fiori bianchi.

Gusto: Minerale, corposo, strutturato, morbido, persistente.

Temperatura di servizio: Servire fresco a 20° in ampi calici per vini bianchi con accentuati sentori olfattivi.

Dati analitici:

Alcol: 13,50% vol.

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti importanti, formaggi e carni.

STAMPA:

XXIII CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE
CITTA' DEL VINO 2025

Premio Speciale Vini Vulcanici

Campo Fattore 2023 è stata assegnata la MEDAGLIA D'ORO.

THE WINEHUNTER AWARD 2025

Campo Fattore 2023 è stata assegnato AWARD ROSSO.

CAMPO FATTORE 2022 ha ottenuto un punteggio di 91/100 nell'annuario dei MIGLIORI VINI ITALIANI 2024 di Luca Maroni, risultando così VINO D'ECCELLENZA della regione Lazio.

AZIENDA AGRICOLA DINO LIMITI

Sede: Corso Vittoria Colonna n.170 – Cantina: Via S.Vincenzo de' Paoli n.5

00047 Marino (Roma) - ITALY

Tel.: +39 06 9385051 – Mobile: +39 347 6198635

<https://www.dinolimiti.it>

Email: dino.limiti@gmail.com