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:
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.

CAMPO FATTORE 2022 in BIBENDA 2024 ha ottenuto 4 grappoli.

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