

# DINO LIMITI



## CAMPO FATTORE 2022

Tipologia: Igt Lazio – Bianco

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

Terreno: Vulcanico, permeabile, asciutto.

Vigneti: Cordone speronato

Raccolta: Selezione delle uve ultima settimana di Settembre.

Fermentazione alcolica: In acciaio inox alla temperatura di 18°C.

Fermentazione malolattica: Svolta.

Affinamento: In bottiglia

Caratteristiche organolettiche: Cristallino, giallo paglierino carico con sfumature verdoline.

Odore: Floreale di fiori bianchi quali mandorlo ed acacia e finale di mandorla dolce.

Gusto: Di corpo, struttura, morbido, ammandorlato, persistente.

Temperatura di servizio: Servito fresco a 10-12° in ampi calici per vini bianchi dai sentori olfattivi accentuati.

Dati analitici:

Alcool: 13,50% vol.

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti importanti, formaggi e carni.

CAMPO FATTORE 2022 ha ottenuto nell'annuario dei MIGLIORI VINI ITALIANI 2024 di Luca Maroni un punteggio di 91/100 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 – Cell.: +39 347 6198635

<https://www.dinolimiti.it>

Email: [dino.limiti@gmail.com](mailto:dino.limiti@gmail.com)