



CÀ DEI MAGHI



Camparsi Bianco

Rebfläche

Ort Camparsi, Gemeinde Fumane
160 m ü.d.M. - 45°31'46.89"N; 10°53'18.80"E

Rebsorten

Trebbiano Toscano.

Reberziehung

Einfache Perglerziehung mit
einem Alter von 30 Jahren.

Traubenlese

Manuelle Lese in kleinen Kisten.

Produktionsverfahren

Die Trauben wird die letzte Septemberwoche
manuell gelesen. Die Gärung und die
sechsmontatige Lagerung erfolgen in
Stahlbehältern; dann wird er in Flaschen
abgefüllt und abgelagert.

Weineigenschaften

Strohgelbe Farbe mit grünen Nuancen.
Intensiver Duft mit Aromen von exotischen
Früchten, Grapefruit, Litschi und Kräutern.

Passt gut zu...

Hervorragend als Aperitif und zu Vorspeisen,
Nudelgerichten mit Fisch oder Fischsoße
sowie Fritto misto mit Fisch und Gemüse.
Ausgezeichnet zu Spargel-Risotto oder
gegrilltem Lachs.

Auszeichnungen und Prämien

Camparsi Bianco

88/100

GILBERT & GAILLARD