



I CAMPI

Vino bianco spumante metodo Charmat



SCHEDA TECNICA/ TECHNICAL SHEET

PRODUTTORE: Azienda agricola Camorali Pierluigi.

REGIONE: Emilia Romagna, provincia di Piacenza.

TIPOLOGIA: Vino bianco spumante metodo Charmat.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a piena maturazione, per avere sia una corretta acidità che un equilibrio generale delle qualità organolettiche, quindi vinificate in bianco tramite pressatura soffice; segue fermentazione a temperatura controllata in ambiente protetto e in assenza di ossigeno. Terminata la fermentazione segue un periodo di affinamento di diversi mesi, dove vengono eseguiti frequenti batonnage per avere una maggiore struttura. Segue presa di spuma in autoclave, sempre a temperatura controllata, filtrazione ed imbottigliamento.

ANNO: 2023.

FORMATO: 75 cl.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

VITIGNI: 70% Ortrugo, 30% Chardonnay.

ESAME VISIVO: giallo paglierino con importanti riflessi verdognoli.

ESAME OLFATTIVO: sentori di mela verde, spiccate note agrumate e di fiori bianchi.

ESAME GUSTATIVO: sapido, armonico e intenso. La bolla è fine e non invadente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti a base di pesce, crostacei, molluschi, formaggi poco stagionati e aperitivi

PRODUCER: Camorali Pierluigi Agricultural Company.

REGION: Emilia Romagna, province of Piacenza.

TYPE: Sparkling white wine, Charmat method.

VINIFICATION: The grapes are harvested at full maturity to ensure both correct acidity and a general balance of organoleptic qualities, then vinified in white through soft pressing; it is followed by fermentation under controlled temperature in a protected environment and in the absence of oxygen. After fermentation, there is a maturation period of several months, during which frequent batonnage is carried out to achieve greater structure. This is followed by sparkling process in autoclave, also at controlled temperature, filtration, and bottling.

YEAR: 2023.

FORMAT: 75 cl.

ALCOHOL CONTENT: 12% vol.

GRAPE VARIETIES: 70% Ortrugo, 30% Chardonnay.

VISUAL EXAMINATION: straw yellow with significant greenish reflections.

OLFACTORY EXAMINATION: notes of green apple, prominent citrus hints, and white flower aromas.

TASTING EXAM: savory, harmonious, and intense. The bubble is fine and not intrusive.

GASTRONOMIC PAIRINGS: first courses based on fish, shellfish, mollusks, lightly aged cheeses, and appetizers.