



## Campo la Mora

Toscana IGT Bianco

### ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

### UVAGGIO:

TRAMINER, TREBBIANO e VIOGNIER

### GRADAZIONE ALCOLICA:

12,0% Vol.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Seguiamo l'antico metodo di vinificazione tradizionale: Le uve completamente mature vengono raccolte e pigiate dolcemente. La chiarifica avviene a temperatura controllata di 14-15°C, il prodotto così finito è filtrato e fermentato a 16-18°C.

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino.

**Profumo:** Intense note di fiori bianchi e note tropicali.

**Gusto:** di buona freschezza ma anche piacevolmente morbido, i sentori di frutta tropicale sono netti.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente tutti i piatti a base di pesce della cucina mediterranea, antipasti e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10/12°C.

### CODICE EAN

8051490279782

[www.agricoleselvi.it](http://www.agricoleselvi.it)