

## STRABILIO

A pochi chilometri dal mare, dove i nostri terreni diventano più sabbiosi, Vermentino e Sauvignon Blanc danno vita a un vino fresco e fragrante che ben rappresenta la DOC Bolgheri.

### Denominazione

Bolgheri Bianco DOC

### Uve

Vermentino e Sauvignon Blanc Cabernet Sauvignon

### Fermentazione

Vinificazione in bianco in acciaio inox a temperatura controllata di 15°C.

Una parte del vino termina la fermentazione in tonneau di rovere francese da 500 litri.

### Maturazione

Serbatoi di acciaio inox dove il vino rimane in contatto con le fecce fini che contribuiscono ad arricchire il volume, e tonneau di rovere francese da 500 litri con batonnage settimanali.

### Affinamento

Minimo 2/3 mesi in bottiglia

### Esame organolettico

Giallo paglierino chiaro. Al naso la maturità delle uve si esprime con delicatezza, le note di frutta bianca e agrumi accompagnano con eleganza i sentori di erbe aromatiche. Il sorso è ricco e cremoso con un finale vibrante e intenso.

### Abbinamenti gastronomici

Pesce al forno, primi piatti di mare e vegetariani, formaggi freschi.

  
CAMPO  
ALLE COMETE

CAMPO ALLE COMETE  
Loc.Sughericcio-Via Fornacelle,  
24957022 Castagneto Carducci  
LIT.+39 0565 766056  
[www.campoallectomete.it](http://www.campoallectomete.it)  
[info@campoallectomete.it](mailto:info@campoallectomete.it)

