



# CAMPO ISOLA

## Vino bianco I.G.T Toscana

**UVAGGIO:** Trebbiano toscano 100%

**GRAPE VARIETY:** Trebbiano toscano 100%

**ALLEVAMENTO:** Cordone

**TRAINING SYSTEM:** Cordone

**VENDEMMIA:** raccolta manuale nel mese di Ottobre

**HARVEST:** handmade in October

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice e macerazione sulle bucce per circa 60 giorni a temperatura controllata. Fermentazione in tino di cemento a temperatura controllata compresa tra 15/18 °C.

**VINIFICATION:** Soft press and maceration on skins for 60 days at controlled temperature 15/18 °C fermentation on the skins in cement vat.

**AFFINAMENTO:** Affinamento sulle fecce fini per circa 8 mesi, 80% in tino di cemento 20% in barrique, più 2 mesi in bottiglia.

**REFINING:** maturation on yeasts for 8 months, 80% in cement vat and 20% in barrique, in bottle for 2 months.

**TITOLO ALCOLOMERICO:** 12,5 % Vol

**ALCOHOL STRENGTH:** 12,5 % by Vol

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 2.000

**BOTTLES PRODUCED:** 2.000

**ABBINAMENTI:** Si abbina perfettamente a piatti elaborati a base di carni bianche e rosse, formaggi stagionati e piatti a base di tartufo.

**FOOD PAIRINGS:** it goes well with elaborate dishes white and red meats, matyre cheese and truffle dishes.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8° C - 10° C

**SERVICE TEMPERATURE:** 8° C - 10° C

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Colore giallo dorato brillante. Al naso presenta note fruttate di pera e mela gialla matura unite a sentori di erbe aromatiche e agrumi. Gusto morbido e vellutato, buona struttura arricchita dalla sapidità tipica del nostro Trebbiano toscano. Finale pulito, persistente con delicate note di nocciola tostata.

**TASTING NOTES:** Gold color, notes of pear and mature yellow happle whit hints of aromatic herbs and citrus. The Flavor is soft and velvety, good structure and minerality thanks to the Trebbiano Toscano, clean and persistent delicate notes of toasted hazelnut.

## CUPELLI SPUMANTI

Viale G. Marconi 203 - 56028 San Miniato (PI) ITALIA  
info@cupellivini.com - www.cupellivini.com