

Azienda Agraria
Fiorini



Bianchetto
del Metauro D.O.C

Tenuta
Campiccioli



Tenuta Campioli

Bianchello del Metauro D.O.C

E' la nostra idea di un grande Bianchello, elegante, strutturato, di lunga maturazione, sapido e caldo; uve mature e fermentazioni lunghe per un vino importante e nobile nei suoi equilibri.

Vigneto: Tenuta Campioli
Giacitura: collinare
Esposizione: sud-est
Altitudine: 300 m s.l.m.
Terreno medio impasto
Sesto d'impianto: 3 m x 1,40 m
Interfila: lavorato a file alterne
Forma di allevamento: cordone speronato
Età dell'impianto: 10 anni
Pratiche di concimazione e di trattamenti : basso
 impatto ambientale e lotta integrata in base
 alle direttive CEE
Vitigno: biancame o bianchello
Vendemmia: prima decade di ottobre
Vinificazione: macerazione pellicolare di 12 ore
 seguita da decantazione statica a freddo e
 fermentazione a bassa temperatura
Durata della fermentazione: 30-40 giorni sosta sulla
 fecce di fermentazione fino
 all'assemblaggio
Maturazione: serbatoi in acciaio inox per 5 mesi
Imbottigliamento: Marzo
Cartoni: da 6 e 12 bottiglie
Bottiglie prodotte: 70.000
Gradazione: da 12,50 a 13,00 %vol
Acidità totale: 5,0 g/l in acido tartarico

Our idea of a great Bianchello, elegant, structured, of a lengthy maturation, fruity and warm as few white wines; mature grapes and long fermentation for a wine both important and noble in its equilibrium.

*Vineyard: Campioli Farm
Position: hilly
Exposure: south-east
Altitude: 300 mtrs a.s.l.
Soil: medium mixture
Plant size: 3 m x 1,40 m
Lane: worked at alternate rows
Cultivation form: spurred cordon
Age of plants: 10 years
Dunging and treating methods: low environmental
 impact and integrated fight according to
 EEC rules
Species of vine: "Biancame" (white kinds)
 or Bianchello
Grape harvest: first decade of October
Vinification: skin-maceration for 12 hours followed
 by cold static decantation at low
 temperature fermentation
Duration of fermentation: 30-40 days and perma-
 nence on the fermentation sediments until assembly
Maturation: stainless steel tanks for 5 months
Bottling: March
Boxes contain 6 or 12 bottles
Bottles produced: 70.000
Alcoholic content: from 12,50 to 13,00 % vol
Total acidity: 5/7 g/l in tartaric acid*



via Campioli, 5 • 61030 Barchi (PU) • Italy

telefono e fax +39 0721 97151 • info@fioriniwines.it • www.fioriniwines.it