



# CAMILLO

Marche Bianco IGT



Strada Provinciale 45 n.55, Fano - Italy, 61032 | Tel. 0721 849329 | info@agricolarzilla.com

# CAMILLO 2022

La folle decisione di iniziare a produrre vino maturò nella nostra enoteca sita a Pesaro, in Via Camillo Benso Conte di Cavour... dovevamo assolutamente dedicargli il nome di un nostro vino!



12,00%  
Gradazione  
alcolica

<b>Vendemmia</b>	2022
<b>Tipologia</b>	Marche Bianco IGT
<b>Uve</b>	Fiano
<b>Formato</b>	750 ml
<b>Vigneti</b>	Viti di 18 anni di età, terreno argilloso a 100 metri di altitudine e circa 5 km di distanza dal mare. <b>Agricoltura biologica con pratiche biodinamiche.</b>
<b>Solfiti totali*</b>	64 mg/l

## VINIFICAZIONE

La vendemmia è manuale. L'uva arriva immediatamente in cantina. L'acino viene separato dal raspo, una parte viene pressata immediatamente e separata dalle bucce; un'altra parte rimane con le proprie bucce (macerazione). Dopo circa 2 settimane, viene pressato donando al vino un intenso colore arancione.

La fermentazione inizia spontaneamente, senza alcuna aggiunta di prodotti chimici, e termina dopo 2-4 settimane dalla vendemmia trasformando il succo d'uva (mosto) in vino.

Riposa in serbatoio d'acciaio per circa 6 mesi, il freddo invernale provoca una naturale chiarifica e tramite travasi vengono eliminati i sedimenti (fecce).

\*Il vino durante la fase di fermentazione produce spontaneamente solfiti, solitamente da 1 a 10/12 mg/L. In qualche annata e in qualche vino, soprattutto se destinato anche al mercato americano o asiatico, dove affronta 2-3 mesi di navigazione, aggiungiamo una minima quantità di solfiti. Solitamente ci attestiamo intorno ai 20 mg/L, rarissimamente superiamo i 30 mg/L totali. Questi valori sono pari a una settima/decima parte di quelli consentiti per legge (150 mg/L per i rossi e 200 mg/L per i bianchi).

Segue l'imbottigliamento ed etichettatura.  
Infine... si stappa, si versa, si degusta.

Agricolarzilla è membro dell'organizzazione no profit Vinnatur, la più grande associazione di produttori di vini naturali Europei. L'associazione controlla i metodi di conduzione dei vigneti e di vinificazione garantendo al consumatore la purezza del prodotto acquistato.

## NOTE DEGUSTATIVE

<b>Minerale</b>	Media
<b>Acidità</b>	Media
<b>Tannini</b>	Leggeri
<b>Morbidezza</b>	Bassa
<b>Persistenza</b>	Media

## ABBINAMENTI

- Affettati e salumi, Antipasti di pesce
- Formaggi freschi
- Pasta e risotti al pesce col pomodoro
- Frittura di pesce
- Pesce e crostacei al vapore, Pesce alla griglia

