

# • Campo degli Ulivi •

**BIANCO**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
Sillaro



<b>Grado alcolico</b>	12.5% Vol.
<b>Uve</b>	Albana, Trebbiano e Chardonnay.
<b>Territorio</b>	Dozza e Imola.
<b>Impianto</b>	Guyot.
<b>Terreno</b>	Collinare, medio impasto e argilloso.
<b>Altimetria</b>	90-190m s.l.m.
<b>Resa per ettaro</b>	140ql.
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione e macerazione a freddo.
<b>Colore</b>	Cristallino giallo paglierino consistente.
<b>Profumo</b>	Intenso, ampio, fruttato con sentori di pesca, mela, pera, e floreali di margherite gialle e di ginestra.
<b>Sapore</b>	Secco, morbido e piacevolmente equilibrato. Avvolgente freschezza, struttura buona ed equilibrio piacevole.
<b>Servire a</b>	8°-10°C.
<b>Abbinamenti</b>	Aperitivi ed antipasti di salumi, pesce e formaggi giovani.

# • Campo degli Ulivi. •

## WHITE WINE TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION Sillaro



<b>Alcohol by vol.</b>	12.5% Vol.
<b>Grape varietal</b>	Albana, Trebbiano and Chardonnay.
<b>Region</b>	Dozza and Imola.
<b>Planting scheme</b>	Guyot.
<b>Soil</b>	Medium-textured, clayey, hillside soil.
<b>Altitude</b>	90-190m above sea level.
<b>Yield per ha.</b>	140ql.
<b>Vinification</b>	Cold maceration of the grapes.
<b>Colour</b>	Consistent crystalline pale yellow colour.
<b>Bouquet</b>	Intense, far-reaching and fruited with hints of peach, apple and pear, and the floral tones of yellow daisies and broom.
<b>Flavour</b>	Dry, smooth and pleasantly balanced. Enveloping freshness, good body and pleasant balance.
<b>Serve at</b>	8°-10°C.
<b>Food pairings</b>	Enjoy as an aperitif or pair with sliced meat starters, fish, cheese.