



BARONE DE CLES

Camponi Castel Cles

Vigneti delle Dolomiti Pinot Bianco IGT



Deriva da uve Pinot Bianco provenienti dai vigneti coltivati a guyot alle pendici di Castel Cles. Il vigneto è circondato da boschi secolari e dal lago di santa Giustina che ne rendono unico il clima. La vendemmia avviene a metà settembre e le uve vengono delicatamente pigiate presso la cantina di Mezzolombardo. Fermentazione in acciaio con sosta sulle fecce fini per 18 mesi, una piccolissima parte fermentata ed affinata in grandi botti di legno. Dopo questo periodo il vino viene assemblato e dopo una leggera chiarifica viene imbottigliato e lasciato riposare in bottiglia.

Vino dal colore giallo paglierino brillante, al naso delicati sentori di frutta a polpa bianca e fiori di campo che armonizzano ed accompagnano il bouquet di timbro floreale. In bocca presenta grande freschezza tipica del Pinot Bianco proveniente da zone collinari, che lascia poi spazio a morbidezza e sapidità ben bilanciate. Ottimo come aperitivo, antipasti di pesce, primi e secondi leggeri. Si presta a lunghi invecchiamenti.