CAMPORÈ
FUMANTE
CONTRADA SAN LORENZO

CAMPORÈ WINE
Contrada San Lorenzo
Randazzo (CT)

+39 351 711 7298

info@camporewine.it
www.camporewine.it

Social:
Instagram: @camporewine
Facebook: @campore

ETNA D.O.C.
ROSATO

Vitigno / Grape Variety
Nerello Mascalese 100%

Classificazione/Classification
Etna D.O.C.

Colore / Colour
Rosato / Rose

Zona di Produzione / Production Area
Randazzo (CT) - San Lorenzo district (North side of Etna)

Altitudine / Altitude
750mt s.l.m. / a.s.l.

Tipologia di terreno / Soil
Vulcanico / Volcanic

Vigne / Vines
Viti a controspalliera di 15-20 anni di età
Countertop vines 15-20 years old

Vinificazione / Vinification
In bianco a temperatura controllata 12 - 14°C, in acciaio inox
In white at controlled temperature 12 - 14°C, in stainless steel

Affinamento / Aging
In acciaio Inox
In stainless steel

Grado alcolico / Alcoholic volume
12,5% Alc. Vol.

Temperatura di servizio / Serving temperature
10 - 12°C

Note di degustazione / Tasting notes
Si presenta con colore rosato tenue, al naso presenta sentori di frutti rossi come la ciliegia e la fragola, di buona acidità e mineralità.
Presents itself with a light pink color, the nose has hints of red fruits such as cherry and strawberry, good acidity and minerality.

Abbinamenti / Pairing
Con formaggi semistagionati o con secondi di carne bianca.
With semi-mature cheeses or with white meat main courses.

CONTIENE SOLFITI / CONTAIN SULPHITES