



*Il vino
è poesia
imbottigliata*



Azienda Agricola Ca' di Camilla
Via Cà di Camilla, 25 - Località Valbiano
47027 Sarsina (FC)
cadicamilla@libero.it - 351 9760919





1888 CADICAMILLA

VINO SPUMANTE - METODO CLASSICO bianco

Origine particolare: dai vigneti, in comune di Sarsina, esposti a Sud-Est, ad un'altitudine di 350 m s.l.m. su terreni Franchi a medio impasto ricchi di scheletro, su strato ghiaioso in profondità

Anno di impianto: 1999 - Azienda Agricola, iscritta al CAA, codice dichiarazione data inserimento 17-09-2001 DOC IGT 8530791566 - P. Iva 00515400406 - Sup. iscritta e vitata 39900 - n. iscrizione 91360 - FC

Resa per ettaro: 30 q/ha

Vitigno: sangiovese

Metodo di allevamento: cordone speronato

Cure colturali: potatura autunnale, poi cimatura primaverile al bisogno, assenza di diserbanti e rispetto della coltura con limitazione di ingresso di macchinari e trattamenti

Epoca di vendemmia: a maturazione tecnica, precoce rispetto alla maturazione delle uve destinate a rosso. Raccolta a mano, scelta dei grappoli uno ad uno

Periodo: fine agosto

Vinificazione: preparazione della base spumante in tini d'acciaio. Tiraggio con aggiunta di *liqueur* (lieviti) nell'arco dei sei mesi successivi

Affinamento: almeno 24 mesi in bottiglia, sui lieviti nelle cantine di proprietà a temperatura naturale controllata. Lieve escursione naturale data dalla posizione completamente interrata della cantina

Produzione: limitata a circa 1500 bottiglie

Grado alcolico: 12,5%

Verso il mercato: dopo l'affinamento il vino viene sboccato e, previa aggiunta del *liqueur* imbottigliato per il consumo finale

Caratteri: colore giallo paglierino intenso, limpido, pulito. Perlage fine

Profumi floreali, eleganti, mediamente intensi, gradevoli; sentori di viola e erba secca, tagliata. Corpo medio, rotondo, non eccessivamente carico, al gusto si ritrova erba secca, crosta di pane, lievito, bacca varietale, molto persistente. Tannini presenti, di giusta intensità. Equilibrato

A tavola: vino a tutto pasto, per piatti principalmente di pesce, anche crudo, *coquillage*. Carni bianche con cotture leggere. Fritti. Affettati di qualità e salumi. Aperitivi prelibati. Formaggi freschi non troppo acidi. Caprini o formaggi di media stagionatura con marmellate artigianali di medio corpo (albicocca o pesca) o miele



1888 CADICAMILLA

VINO SPUMANTE - METODO CLASSICO rosato

Origine particolare: dai vigneti, in comune di Sarsina, esposti a Sud-Est, ad un'altitudine di 350 m s.l.m. su terreni Franchi a medio impasto ricchi di scheletro, su strato ghiaioso in profondità

Anno di impianto: 1999 - Azienda Agricola, iscritta al CAA, codice dichiarazione data inserimento 17-09-2001 DOC IGT 8530791566 - P. Iva 00515400406 - Sup. iscritta e vitata 39900 - n. iscrizione 91360 - FC

Resa per ettaro: 30 q/ha

Vitigno: sangiovese

Metodo di allevamento: cordone speronato

Cure colturali: potatura autunnale, poi cimatura primaverile al bisogno, assenza di diserbanti e rispetto della coltura con limitazione di ingresso di macchinari e trattamenti

Epoca di vendemmia: a maturazione tecnica, precoce rispetto alla maturazione delle uve destinate a rosso. Raccolta a mano, scelta dei grappoli uno ad uno

Periodo: fine agosto

Vinificazione: preparazione della base spumante in tini d'acciaio. Tiraggio con aggiunta di *liqueur* (lieviti) nell'arco dei sei mesi successivi

Affinamento: 24 mesi in bottiglia, sui lieviti nelle cantine di proprietà a temperatura naturale controllata. Lieve escursione naturale data dalla posizione completamente interrata della cantina

Produzione: limitata a circa 1500 bottiglie

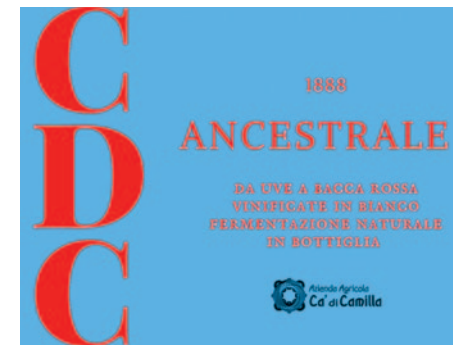
Grado alcolico: 12,5%

Verso il mercato: dopo l'affinamento il vino viene sboccato e, previa aggiunta del *liqueur* imbottigliato per il consumo finale

Caratteri: rosa tenue, limpido, pulito. Perlage fine

Profumi floreali e di piccoli frutti rossi fragola, mora, crosta di pane mediamente intensi, gradevoli. Corpo medio, rotondo, non eccessivamente carico, al gusto si ritrova la crosta di pane, lievito, la bacca, piccoli frutti rossi, ribes, fragola, pompelmo e mandarino. Abbastanza persistente. Tannini presenti, di giusta intensità. Equilibrato

A tavola: vino a tutto pasto, per piatti principalmente di pesce, anche crudo, *coquillage*. Carni bianche con cotture leggere. Fritti. Affettati di qualità e salumi. Aperitivi prelibati. Formaggi freschi non troppo acidi. Caprini o formaggi di media stagionatura con marmellate artigianali di medio corpo (albicocca o pesca) o miele



1888 ANCESTRALE

VINO BIANCO FRIZZANTE CON FONDO

Origine particolare: dai vigneti, in comune di Sarsina, esposti a Sud-Est, ad un'altitudine di 350 m s.l.m. su terreni franchi, a medio impasto ricchi di scheletro, su strato ghiaioso in profondità

Anno di impianto: 1999 - Azienda Agricola, iscritta al CAA, codice dichiarazione data inserimento 17-09-2001 DOC IGT 8530791566 - P. Iva 00515400406 - Sup. iscritta e vitata 39900 - n. iscrizione 91360 - FC

Resa per ettaro: 30 q/ha

Vitigno: sangiovese

Metodo di allevamento: cordone speronato

Cure colturali: potatura autunnale, poi cimatura primaverile al bisogno, assenza di diserbanti e rispetto della coltura con limitazione di ingresso di macchinari e trattamenti

Epoca di vendemmia: a maturazione tecnica, precoce rispetto alla maturazione delle uve destinate a rosso. Raccolta a mano, scelta dei grappoli uno ad uno

Periodo: fine agosto

Vinificazione: preparazione della base spumante in tini d'acciaio. Tiraggio nell'arco dei sei mesi successivi con aggiunta di lieviti che rimangono in bottiglia

Affinamento: breve, nelle cantine di proprietà a temperatura naturale controllata

Produzione: limitata a circa 1000 bottiglie

Grado alcolico: 12,00%

Verso il mercato: il vino viene venduto tale e quale con il tappo a corona originario, per il consumo finale

Caratteri: colore giallo pallido, opaco

Profumi floreali, e tipici dei lieviti. Crosta di pane e banana. Corpo leggero, rotondo, di pronta e buona beva, molto secco, retrogusto amarognolo

A tavola: vino a tutto pasto, ideale per aperitivi e merende o piatti con sughi e salse leggere, carni bianche e pesce