

## Camponso

## GAMAY PASSITO

**Denominazione:** IGT Umbria

Zona: Vigneti ubicati nei dintorni di Panicale (PG)

Uvaggio: Trasimeno Gamay Anno di impianti: 2010 Tipo di terreno: Argilloso Esposizione: Sud-ovest Altitudine: 200 m s.l.m.

Colore: Rosso rubino intenso con note violacee

Profumo: Frutta rossa, prugna, amarena, ciliegia
sottospirito con nota di castagne, leggera speziatura

Note degustative: Ingresso morbido, cado, tannino

perfettamente integrato ed equilibrato con la

naturale dolcezza del vino

Temperatura di servizio: 16°-20°C

Gradazione alcolica: 13°

Resa media per ettaro: 10 quintali

**Vinificazione:** Uve raccolte a mano in piccole casse di 20 kg ed appese ad appassire in locali naturalmente

ventilati

Y TRASIMENO

PASSITO

QUERCÎOLANA

Affinamento: Circa 10 mesi in piccoli caratelli da 100 lt

Formato: 0,375 lt

## LA QUERCIOLANA Azienda Agricola Agrituristica



## RACCOLTA DIFFERENZIATA • GAMAY PASSITO •

MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
Bottiglia	Vetro Verde	GL 71	Raccolta Vetro
Тарро	Tappo in sughero	FOR 51	Raccolta differenziata dedicata
Capsula	Chiusura in ceralacca	PI	Raccolta Indiferrenziata

Cartone (per multipli di bottiglie)	Cartone	PAP 20	Raccolta Carta
Alveari (separatori bottiglie per cartoni)	Alveari	PAP 20 / PAP 21	Raccolta Carta
Astuccio in cartone	Carta	PAP 20	Raccolta Carta
Cassa di legno	Legno	FOR 50	Raccolta differenziata dedicata