



CECCHI



LA CAMPANA Montefalco Bianco DOC 2025

Note di vendemmia: l'andamento stagionale del 2025 è stato sicuramente caratterizzato da un grande equilibrio, sia nella fase primaverile, ricca di piogge che hanno garantito una risorsa idrica disponibile nel tempo, che in una estate fresca, intercalata anche questa da sporadici eventi piovosi. Il mese di giugno si era presentato con temperature al di sopra della media stagionale, ma con le piogge dei primi giorni di luglio si sono ripristinate temperature in linea con le estati più miti.

Le uve alla raccolta sono state davvero ottime sia sotto il profilo della sanità sia sotto il profilo di maturazione, avendo avuto sempre un buon equilibrio nel ciclo produttivo della pianta.

Note di degustazione: il Montefalco Bianco La Campana è di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso sprigiona note di fiori bianchi, agrumi e frutta tropicale. In bocca è ampio, fresco e sapido. Ottima la persistenza sul finale che rimane vibrante.

Abbinamenti consigliati: si abbina ad antipasti leggeri, primi piatti delicati, pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio consigliata: 10-12°

Numero di bottiglie prodotte: 11.304

Gradazione alcolica: 13°C