



Wijnfiche

Camul - Brut | Prosecco di Valdobbiadene DOCG Prosecco Italie (PROSECCO) – 2023

Domaine

Camul

Le nom de cette maison vient d'un petit terrain à Carpesica, où la famille Tonon a commencé à cultiver du vin au début du XXe siècle. Les connaissances ont été transférées de père en fils, où la passion, l'attention au vignoble et un processus de production soigneusement pensé sont au cœur. Le domaine viticole est situé au nord-est de la Vénétie à proximité de Valdobbiadene. Ce prosecco provient de la région de Valdobbiadene à Vérone, en Italie (c'est la meilleure zone de Prosecco et a donc un statut DOCG).

Vinification

De wijn wordt geproduceerd van de best geselecteerde druiven tijdens de handmatige oogst. De most wordt zo snel mogelijk van de druivenschillen en -pitten gescheiden. Hierna volgt een 150 dagen durende fermentatie in autoclaven bij een temperatuur van 15 - 18 °C. De langdurende fermentatie versterkt het aromatisch boeket van de wijn. Finaal volgt er een koeling tot -4 °C gedurende 8 - 10 dagen om de wijn te stabiliseren en filtreren. Dosage van 10 g suiker per liter. De wijn is een millesimato van 2023.

Dégustation

Briljante lichtgele kleur. Heerlijke prosecco met een fijne pareling afkomstig uit het beste gebied binnen de Prosecco: Conegliano Valdobbiadene DOCG. Droog en verfijnd met elegante, fruitige aroma's waaronder witte perzik. Brut-gedoseerd, maar van het uiterst zachte type met weinig zuren.

Mets adaptées

Hors-d'œuvres | Poisson - entrée | Fruits de mer | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux

Cépage: Glera

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 1-2

Servir à: 6-8 °C

Profil de goût: Léger doux

