



Wijnfiche

Camul – Brut | Prosecco di Valdobbiadene DOCG Prosecco ITALIË (PROSECCO) – 2022

Domein

Camul

De naam van dit huis komt van een klein stukje land in Carpesica, waar de familie Tonon met wijnbouw begon aan het begin van de twintigste eeuw. De kennis werd overgedragen van vader op zoon waarbij passie, aandacht voor de wijngaard en een zorgvuldig uitgedacht productieproces centraal staan. Het wijndomein ligt in het noordoosten van Veneto in de nabijheid van Valdobbiadene.

Vinificatie

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 bouquet 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 2022.

Smaak

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.

Gerechten

Voorgerechten | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Glera (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 1-2

Serveertemperatuur: 6-8 °C

Smaakprofiel: Licht zacht

