Wijnfiche

Camul - Brut | Prosecco di Valdobbiadene DOCG | Glera Italië (PROSECCO) — 2024

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 most wordt onmiddellijk gescheiden van de schillen om zo optimaal frisheid en zuivere aroma's te behouden. De gisting gebeurt in autoclaven, aan lage temperatuur.

Smaak

Briljante lichtgele kleur. Heerlijke prosecco met een fijne pareling afkomstig uit het beste gebied. Droog en verfijnd met aroma's van o.a. brioche, maar vooral exotisch fruit. Brut-gedoseerd, maar van het uiterst zachte type met weinig zuren.

Gerechten

Aperitiefhapje / Hors-d'oeuvres | Vis - voorgerechten | Vis - Zeevruchten | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn
Druivenrassen: Glera (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): +1-2
Serveertemperatuur: 6-8 °C
Smaakprofiel: Licht fris droog

