

**Camul bianco – Barrique | Veneto IGT
(Veneto)
Italie (VENETO) – 2021**

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

La maturation s'étend sur une période de 6 à 8 mois dans des fûts en chêne de Slavonie de 225 et 550 litres. Ensuite, le vin poursuit sa maturation pendant au moins 8 mois en bouteille avant de quitter le domaine viticole.

Dégustation

Ce vin blanc présente une couleur jaune paille profonde et lumineuse. Au nez, on perçoit des notes de beurre, de fleurs et une présence évidente de bois. Il se distingue par un goût très prononcé et complexe, avec des nuances florales et de foin. Le Camul Bianco se caractérise par une empreinte boisée soutenue en finale. Pour une expérience optimale, il est recommandé d'ouvrir et de carafer le vin une demi-heure avant la dégustation.

Mets adaptées

Ris de veau | Quiche | Risotto met paddenstoelen | Vol-au-vent

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Pinot Grigio (50%), Chardonnay (50%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 3-5"

Servir à: 12°C

Profil de goût: Complex boisé

