Wijnfiche

Camul Bianco - Barrique | Veneto IGT
Chardonnay - Pinot Grigio
Italie (VENETO) — 2022

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

L'élevage dure 6 à 8 mois en fûts de Slavonie de 225 et 550 L de fûts, après quoi le vin mûrit pendant un minimum de 8 mois en bouteille avant le début de la commercialisation.

Dégustation

Ce vin blanc a une couleur jaune paille profonde et brillante. Au nez, le beurre, la fleur et une touche claire de bois. Il se caractérise par un goût complexe très prononcé avec des notes de fleurs et de foin. La Camul Bianco a une touche de bois massif en finale.

Mets adaptées

Sardines - grillé | Quiche | Risotto | ris de veau | Pâte au pesto

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

