



Wijnfiche

Camul – Rosso del Camul | Veneto IGT Italie (VENETO) – 2017

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

Avant la fermentation, il y a une macération pendant 15 jours et après la fermentation pendant encore 10 jours à 26°C. Le pinot noir et le cabernet sauvignon sont élevés séparément en fûts de chêne slaves pendant 18 à 24 mois. Ils sont ensuite assemblés, après quoi le vin est affiné pendant six à huit mois en bouteille.

Dégustation

Belle couleur rouge. Arômes d'épices, de poivron, de pomme de pin, de tabac et de gommage suivis d'une bonne dose de fruits noirs. Le goût est concentré sur le fruit, mais le chocolat noir et le cacao sont également présents. C'est un vin très complet avec une longue finale et un régal pour les papilles tout au long de la ligne.

Mets adaptées

Steak - Kangourou | Bistecca alla fiorentina | Lapin avec moutarde

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (50%), Pinot Noir (50%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe et généreux

