



pdf.fiche.page-title

Camul – Brut | Prosecco di Valdobbiadene DOCG | Glera Italie (PROSECCO) – 2024

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

Le moût est immédiatement séparé des écorces afin de maintenir une fraîcheur optimale et des arômes purs. La fermentation a lieu dans des autoclaves, à basse température.

Dégustation

Couleur jaune clair brillant. Délicieux prosecco avec un éclat fin de la meilleure région. Sec et raffiné avec des arômes de brioche, mais surtout de fruits exotiques. Dosé brut, mais du type extrêmement doux avec peu d'acides.

Mets adaptées

Hors-d'œuvres | Poisson - entrée | Fruits de mer | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin mousseux

Cépage: Glera (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 1-2"

Servir à: 6 - 8 °C

Profil de goût: Léger frais sec

