



CAMÙL®



SPUMANTE PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO BRUT D.O.C.G. CAMÙL®



Vitigno:

Glera. Vitigno autoctono coltivato sui colli di Conegliano e Valdobbiadene fin dall'inizio del 1800.



Denominazione:

D.O.C.G. Conegliano-Valdobbiadene.

Nel 1969 Conegliano Valdobbiadene viene riconosciuto come l'unica zona di produzione del Prosecco D.o.c., mentre nel 2009 è stata elevata a D.O.C.G. Il vino è dato da una selezione delle migliori uve di Prosecco D.O.C.G. d'annata, vendemmiate manualmente ponendo l'uva nelle cassette grappolo per grappolo e controllando lo stato di qualità e sanità dell'uva. Dal 2019 le colline Conegliano Valdobbiadene sono entrate a far parte del Patrimonio Mondiale dell'Unesco.



Vinificazione:

È il massimo che si possa avere da un Prosecco.

Vinificato in bianco, (in assenza di bucce) rimane poi a contatto con lieviti selezionati nelle autoclavi di spumantizzazione per 150 giorni ad una temperatura di 15-18 °C. La prolungata permanenza sui lieviti esalta i profumi della varietà e l'aroma. Successivamente viene fatto raffreddare a -4 °C per 8/10 giorni in modo da stabilizzarsi per poi essere filtrato ed imbottigliato.



Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino chiaro, valorizzato da un perlage fine e persistente. Esalta al meglio le caratteristiche del vero Prosecco con un fresco profumo elegantemente fruttato che ricorda la pesca bianca.



Abbinamenti gastronomici:

Delizioso come aperitivo, ideale con antipasti delicati a base di verdura e pesce e primi piatti con frutti di mare. Noi lo consigliamo come spumante da tutto pasto.



Temperatura di servizio: 6-8 °C.



Alcool: 11,50% vol.

Zuccheri: 10 g/l

Acidità totale: 5,50 g/l

Pressione: 5 atm

Azienda aderente al Consorzio per la tutela del vino Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene D.O.C.G.