



CAMUL®



SPUMANTE PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO BRUT CAMUL®



Rebsorte:

Glera. Prosecco wurde auf die Hügel von Conegliano und Valdobbiadene angebaut.



Bezeichnung:

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



Weinbereitung:

Es ist das Beste, das man von einem Prosecco erreichen kann. "In bianco", ohne Schalen. Er bleibt dann für 150 Tage mit ausgewählten Hefen bei 15-18 °C in Autoklaven. Der Wein wird wegen der Stabilisierung für 8/10 Tage bei - 4 °C gekühlt und endlich filtriert und abgefüllt. Vom 2019 sind die Hügel von Conegliano-Valdobbiadene in die Liste des UNESCO- Weltkulturerbes aufgenommen.



Organoleptische eigenschaften:

Helles Strohgelb, bereichert durch eine feine und andauernde Perlung. Hebt mit seinem frischen und elegant fruchtigen Aroma, das an weißen Pfirsich erinnert, die Eigenschaften eines wahren Proseccos hervor.



Passt zu:

Exquisit als Aperitif, ideal zu feinen Vorspeisen auf Basis von Gemüse und Fisch und zu Reis- und Nudelgerichten mit Meeresfrüchten. Wir empfehlen ihn als Perlwein zu jeder Mahlzeit.



Serviertemperatur: 6-8 °C.



Alkoholgehalt: 11,50% vol.

Gesamtsäure: 5,50 g/l

Restzucker: 10 g/l

Druck: 5 atm

Unser Betrieb ist Mitglied der Konsortium für den Schutz der Prosecco D.O.C.G. von Conegliano-Valdobbiadene.