



CAMUL®



SPUMANTE PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO EXTRA DRY D.O.C.G. CAMUL®

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 riconosciuta come l'unica zona di produzione del Prosecco D.o.c., mentre nel 2010 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 brillante, ravvivato da un perlage fine e persistente. Ricco di profumi di frutta come mela e pera, con un sentore floreale.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo, si accompagna bene a primi piatti con delicati sughi di pesce o carne, carni bianche e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Alcool: 11,50% vol.

Zuccheri: 16 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.