



CAMUL



SPUMANTE PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO EXTRA DRY CAMUL®

Rebsorte:

Glera. Autochthone Rebsorte, die auf den Hügeln von Conegliano und Valdobbiadene angebaut wird.

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 Hügeln von Conegliano-Valdobbiadene in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen.

Organoleptische eigenschaften:

Leuchtendes Strohgelb, belebt von einer feinen und andauernden Perlung. Reich an Fruchtnoten wie Apfel und Birne, mit einem Hauch an Blumen.

Passt zu:

Hervorragend als Aperitif, er begleitet besonders gut Nudel- und Reisgerichte mit leichten Fleisch- oder Fischsaucen, helles Fleisch und frischen Käse.

Serviertemperatur: 6-8 °C.

Alkoholgehalt: 11,50% vol.

Gesamtsäure: 5,70 g/l

Restzucker: 14 g/l

Druck: 5,2 atm

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