



CAMUL



SPUMANTE LUNGO 14 BRUT CAMUL®

Dieser Klasse Spumante, in kleiner Menge produziert, symbolisiert Leidenschaft und Erfolg für unsere Firma.



Rebsorte:

Pinot Nero, Pinot Bianco und Chardonnay.



Weinbereitung:

"In bianco" ohne Schalen. Alle Weine ergänzen die Gärung in Eichenfässer. Dann bleiben die Trauben nach Martinotti Methode in Autoklaven wo sie mit ausgewählten Hefen für 14/16 Monate bei 15-18 °C in Verbindung sind. Der Wein verfeinert für 6 Monate in der Flasche.



Organoleptische eigenschaften:

Kräftig, klar strohgelbe mit einer feiner und andauernder Perlung. Fruchtiges Aroma mit Noten von Brotkruste und Vanille. Die Ursache ist die lange Gärung mit bestimmten Hefen. Maßgebliche Wein mit tiefen Geschmack.



Passt zu:

Er ist ideal mit kalten und warmen Vorspeisen, Fisch im allgemeinen. Interessanter Wein in Relax zu trinken.



Servier temperatur: 6-8 °C.



Alkoholgehalt: 12,50% vol.

Gesamtsäure: 6,70 g/l

Restzucker: 5 g/l

Druck: 5,5 atm