



# **SPUMANTE LUNGO 14** BRUT CAMÚL®

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.

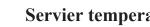
## **Organoleptische eigenschaften:**

Kräftig, klar strohlgelbe 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