



CAMUL



SPUMANTE LUNGO 14

Questo superbo Spumante, prodotto in quantità limitata, rappresenta il raggiungimento di un risultato importante per la nostra azienda, il frutto di un lungo lavoro e passione per il vino.



Vitigno:

Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay.



Vinificazione:

Selezione di uve vinificate in bianco, senza bucce. I vini selezionati completano la loro fermentazione in botti di rovere per favorirne l'affinamento. Ad equilibrio ottenuto, tutto viene poi messo in autoclavi di spumantizzazione a contatto con lieviti altamente selezionati per 14/16 mesi ad una temperatura di 15-18 °C secondo il metodo Martinotti. Segue un affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.



Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino carico e limpido, perlage fine e persistente. All'olfatto sorprende l'odore di frutta, crosta di pane e vaniglia dovuto alla lunga fermentazione sui lieviti. Vino autorevole dal gusto profondo.



Abbinamenti gastronomici:

Un aperitivo ideale che si sposa con qualsiasi portata. Consigliato con antipasti freddi, caldi e pesce. Spumante da meditazione.



Temperatura di servizio: 6-8 °C.



Alcool: 12,50% vol.

Acidità totale: 6,70 g/l

Zuccheri: 5 g/l

Pressione: 5,5 atm