



Vini Tonon Camûl "Camûl Bianco"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Igen har Loris Tonon ladet sin kreativitet og nysgerrighed komme os til gode. Denne gang er det en hvidvin, der har fået hans store opmærksomhed, og resultatet, der kun produceres i 6000 eksklusive flasker om året, er ikke mindre end fantastisk.

Kun de bedste druer fra hans marker ved bredden af Piavefloden høstes til denne vin. De presses ganske let, og Chardonnay og Pinot Grigio gærer derefter adskilt. Vinene stikkes sammen efter 20 dages ophold i temperaturregulerede ståltanke, hvorefter de får lov at udvikle sig på nye Slovenske barriques i 6 - 8 måneder. Yderligere 6 måneders flaskelagring runder vinen af, inden den frigives til salg.

Chardonnay-druerne og kontakten med egetræ giver denne vin en flot gylden farve. Duften er utrolig kompleks med antydninger af brødkrummer, frisk høg og hvide blomster.

Smagen lever helt op til denne kompleksitet og giver indtryk af en, på en gang, frisk og fedmefyldt vin med stor krop og harmoni. Dette er hvidvinen der passer til den stille stund, hvor nydelsen er i højsædet.

Nyd den til forretter, fiskeretter eller et par gode, ikke for voldsomme oste. Serveres ved 11 - 13°C.

Denne hvidvin vil udvikle sig mindst 5 - 7 år efter høståret.

Producent:	Vini Tonon
Druer:	Chardonnay (60%) og Pinot Grigio (40%)
Oprindelse:	Piave, Veneto
Alkohol:	12,5 %
Denomination:	IGT

Pris: Kr 115.-