



# Vini Tonon

## Camûl Spumante Brut



### "Lungo 14"

**CIAO VINO**

Den lille importør med de store vine



Camûl Spumante Lungo 14 Brut er en helt superb tør perlende vin, som Loris Tonon selv anser for at repræsentere det bedste huset formår af mousserende vine.

Blandingen af Chardonnay, Pinot Nero og Pinot Bianco er lig med den klassiske Champagne-blanding, og resultatet har da også en stor lighed med flere, langt dyrere Champagner.

Det der gør denne spumante til noget specielt er, at den har levet et liv som stille hvidvin i store egefade 14 måneder inden andengæringen på ståltank blev begyndt. Endelig har den ligget på flaske 6 måneder inden frigivelsen.

Farven er flot gylden efter kontakten med egetræet, og den lette tørhed følges af en frugtlig bouquet med elementer af vanille og brødkrummer.

Det er en meget let drikkelig vin, som passer til næsten alle lejligheder. Vores absolutte favorit er et glas Spumante Lungo 14 med friske jordbær, dyppet i flydende mørk bitter chokolade.

Server vinen ved 6 - 8°C.

Producent:	Vini Tonon
Druer:	Chardonnay (65%) Pinot Nero (25%) Pinot Bianco (10%)
Oprindelse:	Piave, Veneto
Alkohol:	12,0 %
Denomination:	IGT

**Pris: Kr 125.-**