



★ ★ ★ ★
CANTINE
DE MARE



CAMELIA

Vino Bianco Frizzante

Uve: Malvasia e Chardonnay.

Gradazione alcolica: 12%.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità per ettaro: 5000 piante.

Resa per ettaro: 60 ql.

Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto e prima settimana di settembre.

Raccolta delle uve: rigorosamente a mano.

Vinificazione: a temperatura controllata in acciaio termocondizionato, con pressatura molto soffice delle uve e rifermentazione in autoclave.

Affinamento: in acciaio termocondizionato, con sosta di alcuni mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, ottenuto da uve Chardonnay e Malvasia. Presenta gradevoli note fruttate ed un bouquet floreale dalla piacevole persistenza olfattiva. Caratterizzato da sentori di frutta gialla appena raccolta ed echi di ciclamino in una tenue giornata di primavera. Al gusto equilibrato e brioso, vivace sul palato, sa accompagnare pietanze leggere tanto quanto piatti più raffinati.



★ ★ ★ ★
CANTINE
DE MARE