



Vini Tonon Camûl "Camûl Cabernet"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Siden slutningen af 1800-tallet har Cabernet Sauvignon været repræsenteret i den Italienske vinverden, men det var først med Antinori's lille revolution i Toscana i 70'erne det viste sig, hvilket potentiale der er i druen, når den blev dyrket i Italien med reducerede udbytter og lagring på egetræsfade.

Denne Cabernet Sauvignon fortsætter på fremragende vis de takter, der dengang blev slået an i Toscana. Druerne er høstet på de stenede og kalkrige skrån timer langs Piavefloden, og vinen er lagret i 15 måneder på nye Slovenske barriques, og har yderligere ligget 12 måneder på flaske inden frigivelsen. Hver årgang produceres kun i 20.000 nummererede flasker, der fortrinsvis sælges i USA. Det er lykkedes os at få et lille parti til Danmark, og vi er meget stolt af at kunne tilbyde denne sjældenhed.

Vinen har en intens rubinrød farve, med granatrøde toner. Bouquet'en er præget af en vedholdende, vinøs og behagelig blanding af krydderier, og smagen bærer tydeligt præg af opholdet på egetræsfade, der har afrundet vinen og givet den masser af personlighed og en god rygrad. Vinen vil være et flot akkompagnement til alle stegte eller braiserede retter, samt vildt. Samtidig evner den også at stå alene som et glas under behagelig samtale.

Vinen fremtræder som en dejlig og behagelig vin, og er fremragende nu, men der er også potentiale til at lade den ligge i helt op til 10 år fra høståret.

Server den ved 20°C, og forkæl både vinen og dig selv ved at hælde den på karaffel, så vinen får tid til at åbne sig helt, inden den drikkes.

Producent:	Vini Tonon
Druer:	Cabernet Sauvignon (100%)
Oprindelse:	Piave, Veneto
Alkohol:	13,0 %
Denomination:	DOC