



Vini Tonon Camûl "Rosso del Camûl"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Det er med slet skjult stolthed, at vi kan tilbyde denne perle af en vin. Rosso Del Camûl IGT er flagskibet i Tonon's brede vifte af vine, og en vin, der vidner om lysten til stadig at eksperimentere med druer og kloner.

Vinen er gang på gang præmieret med guldmedaljer ved de store Italienske vinmesser. Druesammensætningen er meget utraditionel, og består af 50 % Pinot Noir, og 50 % Cabernet Sauvignon. Efter den første kolde gæring er vinen lagret separat i 15 måneder på nye slovenske barriques, blandet under smagning, og flaskelagret i yderligere 12 måneder, inden de 18.000 nummererede flasker sendes på markedet, primært i USA, hvor priserne ligger omkring 30 \$ pr. flaske.

Vinen er meget kompleks og utrolig rig på bouquet og smag. Farven er dyb granath-rød, næsten tangerende til violet. Denne vin er som skabt til at nyde sammen med fasaner eller dyrevildt, men vil også være et fremragende valg til kraftige stege- og grillretter, samt mellem- og vellagrede oste. Prøv også at nyde den som et glas "for glassets skyld". Der er vin for to i flere timer i en flaske Camûl.

Vinen er aldeles fremragende nu, og topper 8 - 10 år fra høståret. Server den ved 18-20°C, og hæld den på karaffel før den skal drikkes, så denne perle af en rødvin får tid til at udvikle sig i al sin magt og væld.

Producent:	Vini Tonon
Druer:	Cabernet Sauvignon (50%) og Pinot Noir (50%)
Oprindelse:	Piave, Veneto
Alkohol:	13,0 %
Denomination:	IGT