



CAMELIA

Vino Bianco Frizzante

Uve: Malvasia e Chardonnay.

Gradazione alcolica: 12%.

Metodo: Charmat

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

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

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino. 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.



DE MARE

WINE | RESORT | SPA