

CAMÚL®

Una lunga storia di vini dal 1936



Die Weinberge von unseren Hügeln



Die Weingeschichte hat tiefe und edle Ursprünge. Im Laufe der Zeit haben wir erfahren, dass der Wein im Altertum auf die Tafel von unseren Ahnen war. Heute charakterisiert dieses köstliches Getränk sowohl unsere mittelländische Diät als auch die internationale Küche und gibt uns wunderbaren, neuen Empfindungen.



Die aktuelle örtliche Weinkultur interpretiert eine glänzende Tradition, die das Qualitätsniveau bewährt und Fortschritt mit Technikerneuerung vereint.



Vittorio Veneto - Museo della Battaglia - Cattedrale

Nach Opitergium (Oderzo) Zerstörung im Jahre 665 begann das langobardische Herzogtum. Der erste Bischof wurde 713 gewählt. Die Grafschaft ersetzte unter Carlo Magno und den Kaiser Ottone I das Herzogtum aber der Bischof - Graf verlor ab 1768 die weltliche Gewalt. Der Palast von Ceneda wurde 1537/38 wegen einem Feuer wieder aufgebaut; Jacopo Tatti, "der Sansovino" genannt, war für die Renovierungsarbeit verantwortlich und Pomponio Amalteo bemalte die Säle mit Fresken. Derzeit ist das Gebäude ein wichtiges Museum.

Detail von den Fässern wo unser Camül verfeinert wird



photo: Giuliano Casagrande



REBSORTE: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Pinot Nero. Die niedrige Leistung pro Hektar (80-90 dz Trauben, 60-65% Wein) verbessert die Qualität.

BEZEICHNUNG: Das steinige Gebiet zwischen Conegliano und Treviso wo Piave fließt.

WEINBEREITUNG: "In rosso": der Most gärt für 15 Tage mit den Schalen. Dann bleibt er für weitere 10 Tage bei 25-27 °C in Tanken.

LAGERUNG: Pinot Nero und Cabernet Sauvignon lagern getrennt für 18/24 Monate in slawonischen Eichenfässer. Dann werden sie zusammen abgefüllt und der Wein verfeinert für 6/8 Monate in der Flasche. Vor dem Verkauf wird er von Experten probiert.

CHARAKTERISTIK: Leuchtende rubinrote Farbe mit granaten Reflexen. Feine Blume nach Talk, etwas grasartig. Geruch von Kirsche und Lakritze.

SERVIEREEMPFEHLUNGEN: Er ist geeignet für Braten, rotes Fleisch und Wildbret. Perfekter Wein in Relax zu trinken.

SERVIERTEMPERATUR: 18-20 °C. Am besten die Flasche eine halbe Stunde vorher öffnen und den Wein in eine Karaffe gießen.

ALKOHOLGEHALT: 13,50% vol.
GESAMTSÄURE: 5,50 g/l
RESTZUCKER: 3 g/l





photo: Irene Gardenal

Vittorio Veneto - Museo del Cenedese (Piazza Flaminio)

Römische Befestigungsanlagen wie Castrum und S. Floriano Turm wurden im Jahr 46 v.C. unter Giulio Cesare gegen die Völkerwanderung gebaut. Die fuerstliche Familie Da Camino die zwischen das XI und XV Jahrhundert Serravalle regierte, kümmerte sich um die wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung. Ab 1337 gehörte die Stadt zur Serenissima Republik von Venedig.

Die Schönheit von den Weinbergen im Winter



photo: Irene Gardinali



REBSORTE: 50% Pinot Grigio, 50% Chardonnay. Pinot Grigio stammt aus einer Knospenänderung von Pinot Nero. Der Chardonnay, sehr bekannt in Venetien, wurde oft mit Pinot Bianco verwechselt aber endlich für eine unabhängige Weinrebe gehalten. Durch die niedrige Leistung pro Hektar (80/90 dz Trauben, 55-60% Wein) ist die Qualität verbessert.

BEZEICHNUNG: Steiniges Gebiet zwischen Conegliano und Treviso, den Piave Fluss entlang.

WEINBEREITUNG: "In bianco", ohne Schalen. Der Most gärt für 15/20 Tage bei 15-18 °C und dann bleibt bei einer kontrollierten Temperatur in Tanken.

CHARAKTERISTIK: Kräftige strohgelbe Farbe mit Blume nach Heu. Voller und eleganter Geschmack.

LAGERUNG: Der Wein lagert für 6/8 Monate in Fässer aus slawonischem Eichenholz (lt 225-550) und verfeinert für weitere 8 Monate in der Flasche. Eine sorgfältige Kostprüfung erfolgt vor der Vermarktung.

SERVIEREMPFEHLUNGEN: Er passt gut mit Risotto, Fischsuppe, weissem Fleisch und Käse. Kräftiger Wein mit guter Struktur.

SERVIERTEMPERATUR: 12-13 °C.
Am besten die Flasche eine halbe Stunde vorher öffnen und den Wein in eine Karaffe gießen.

ALKOHOLGEHALT: 12,5% vol.
GESAMTSÄURE: 5,50 g/l
RESTZUCKER: 3 g/l



photo: Irene Gardenal

Vittorio Veneto - Das Rathaus (Piazza del Popolo)

Ceneda und Serravalle, nach der römischen, langobardischen und bischöflichen Herrschaft, wurden von der venezianischen Republik und der österreichischen Monarchie regiert. Im Jahre 1844 vereinigten sie sich wieder. Die Stadt bekam am 27.09.1866 den Namen Vittorio zu dem König Vittorio Emanuele II Ehren und das Wort Veneto wurde dann im Jahre 1923 hinzugefügt. Hier spielte der letzte Kampf des ersten Weltkrieges.

Der Glanz von unseren Trauben



photo: Francesco Galifi



REBSORTE: 100% Cabernet Sauvignon D.O.C. Der Weinstock ist seit 1800 in Italien bekannt. Durch die niedrige Leistung pro Hektar (80/90 dz Trauben, 60-65% Wein) wird die Qualität verbessert.

BEZEICHNUNG: Venezia D.O.C., den Piave Fluss entlang, das steiniges Gebiet zwischen Conegliano und Treviso.

WEINBEREITUNG: "In rosso": der Most gärt für 15 Tage mit den Schalen. Dann bleibt er für weitere 10 Tage bei 25-27 °C in Tanken.

LAGERUNG: Er bleibt für 18/24 Monate in kleinen Slavonischen Eichenfässern und dann verfeinert für 6/8 Monate in der Flasche. Weinexperten kontrollieren vor dem Verkauf die Weinqualität.

CHARAKTERISTIK: Rubinrote Farbe mit violetten Abtönungen. Voller Geschmack und leichte Blume nach Gras, gewürzt.

SERVIEREEMPFEHLUNGEN: Perfekt mit Wildbret, Fleisch vom Rost und Parmigiano Reggiano Käse. Idealer Wein ausserhalb der Mahlzeiten zu geniessen.

SERVIERTEMPERATUR: 18-20 °C. Am besten die Flasche eine halbe Stunde vorher öffnen und den Wein in die Karaffe giessen.

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.
GESAMTSÄURE: 5 g/l
RESTZUCKER: 3 g/l



Vittorio Veneto - Medieval Castle of S. Martino

Das S. Martino Schloss findet in Ceneda statt und wurde von den langobardischen Herzögen gebaut.
Die Burg, die militärisch gegen die Angriffe vom Flachland diente, seit jahr 900 das Bischofshaus.

Weinberge in Valdobbiadene



photo: Francesco Galifi



REBSORTE: 100% Glera.

Der Wein ist eine Auswahl von den besten Prosecco D.O.C.G. Trauben; im Laufe der handgemachten Weinlese wird die Qualität jeder Traube kontrolliert.

Prosecco wurde seit 1800 auf die Hügel von Conegliano und Valdobbiadene angebaut. Ab 1969 ist Conegliano - Valdobbiadene das einzige Produktionsgebiet für Prosecco D.O.C. während im Jahr 2009 wurde es D.O.C.G. befördert.

WEINBEREITUNG: "In bianco", ohne Schalen. Er bleibt dann für 150 Tage mit ausgewählten Hefen bei 15-18 °C in Autoklaven; dieser lange Kontakt intensiviert die Blume. Der Wein wird wegen der Stabilisierung für 8/10 Tage bei -4 °C gekühlt und endlich filtriert und abgefüllt.

SERVIEREMPFEHLUNGEN: Ausgezeichnet als Aperitif, er ist perfekt mit Gemüse und Fisch Vorspeisen. Empfohlen für die ganze Mahlzeit.

SERVIERTEMPERATUR: 6-8 °C

ALKOHOLGEHALT: 11,5% vol.

GESAMTSÄURE: 5,50 g/l

RESTZUCKER: 10 g/l

DRUCK: 5 atm



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Azienda aderente al
Consorzio per la tutela
del vino Prosecco
di Conegliano-Valdobbiadene
D.O.C.G.



photo: Francesco Galifi

Castello Roganzuolo - Die monumentale Kirche

Die monumentale Pietro und Paolo Kirche geht auf das XII Jahrhundert zurück und ist das Symbol vom diesem Dorf, das auf unsere grüne Hügel liegt. Sie befindet sich auf die Spitze eines Hügels wo im Mittelalter das Schloss von Reggenza stand. Heute kann man seinen alten Turm sehen, der später zum Glockenturm wurde. Die Kirche, sehr wichtig von einem historischem und künstlerischem Gesichtspunkt, bewährt noch die Spuren von grossen Renaissance Meister wie Francesco di Milano und Tiziano Vecellio.

Weinberge in Valdobbiadene



photo: Francesco Galifi

REBSORTE: 100% Glera.

Der Wein ist eine Auswahl von den besten Prosecco D.O.C.G. Trauben; im Laufe der handgemachten Weinlese wird die Qualität jeder Traube kontrolliert.

Prosecco wurde seit 1800 auf die Hügel von Conegliano und Valdobbiadene angebaut. Ab 1969 ist Conegliano - Valdobbiadene das einzige Produktionsgebiet für Prosecco D.o.c. während im Jahr 2009 wurde es D.O.C.G. befördert.

WEINBEREITUNG: "In bianco", ohne Schalen. Er bleibt dann für 150 Tage mit ausgewählten Hefen bei 15-18 °C in Autoklaven; dieser lange Kontakt intensiviert die Blume. Der Wein wird wegen der Stabilisierung für 8/10 Tage bei -4 °C gekühlt und endlich filtriert und abgefüllt.

SERVIEREMPFEHLUNGEN: Ausgezeichnet als Aperitif, er ist perfekt mit Gemüse und Fisch Vorspeisen. Empfohlen für die ganze Mahlzeit.

SERVIERTEMPERATUR: 6-8 °C
ALKOHOLGEHALT: 11,5% vol.
GESAMTSÄURE: 5,50 g/l
RESTZUCKER: 16 g/l
DRUCK: 5 atm



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Azienda aderente al
Consorzio per la tutela
del vino Prosecco
di Conegliano-Valdobbiadene
D.O.C.G.



photo: Irene Gardenal

Vittorio Veneto - Meschio Fluss

Ein örtliches Handwerk blühte in der Vergangenheit den Meschio Fluss entlang auf: Sägewerke und Schmieden produzierten Schwerter und Dolche, die mit anderen wichtigen Ländern Konkurrenz machten. Später entwickelten sich bekannte Textil und Seidenzucht Betriebe.

Weinberge im Herbst



Dieser Klasse Spumante, in kleiner Menge produziert, symbolisiert Leidenschaft und Erfolg für unsere Firma.

REBSORTE: 40% Pinot Nero, 30% Pinot Bianco, 30% Chardonnay

WEINBEREITUNG: Auswahl von Trauben, die alle "in bianco" ohne Schalen hergestellt sind. Alle Weine ergänzen die Gärung in Eichenfässer. Dann bleiben die Trauben nach Martinotti Methode in Autoklaven wo sie mit ausgewählten Hefen für 14/15 Monate bei 15-18 °C in Verbindung sind.

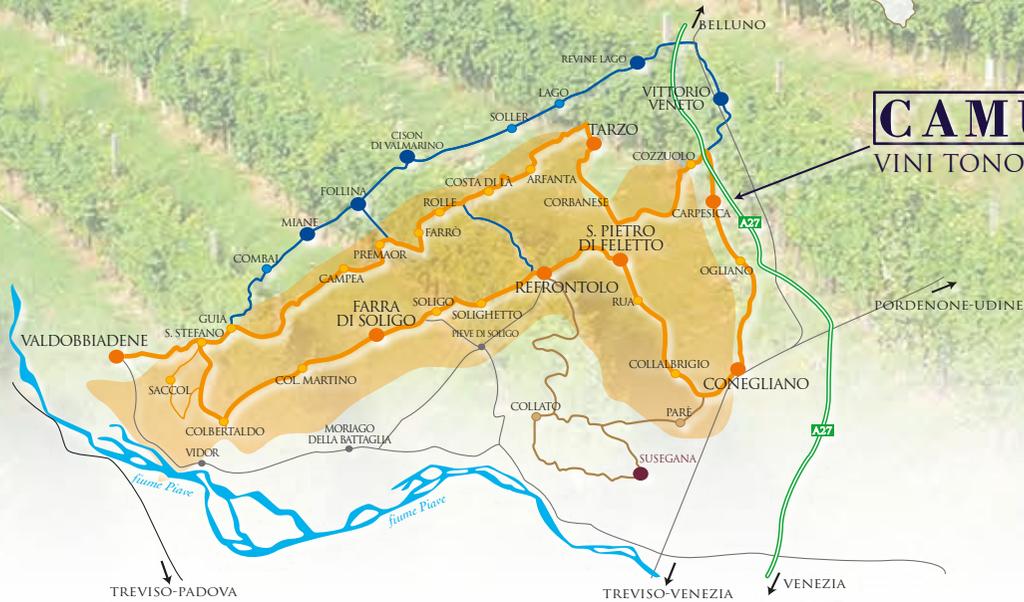
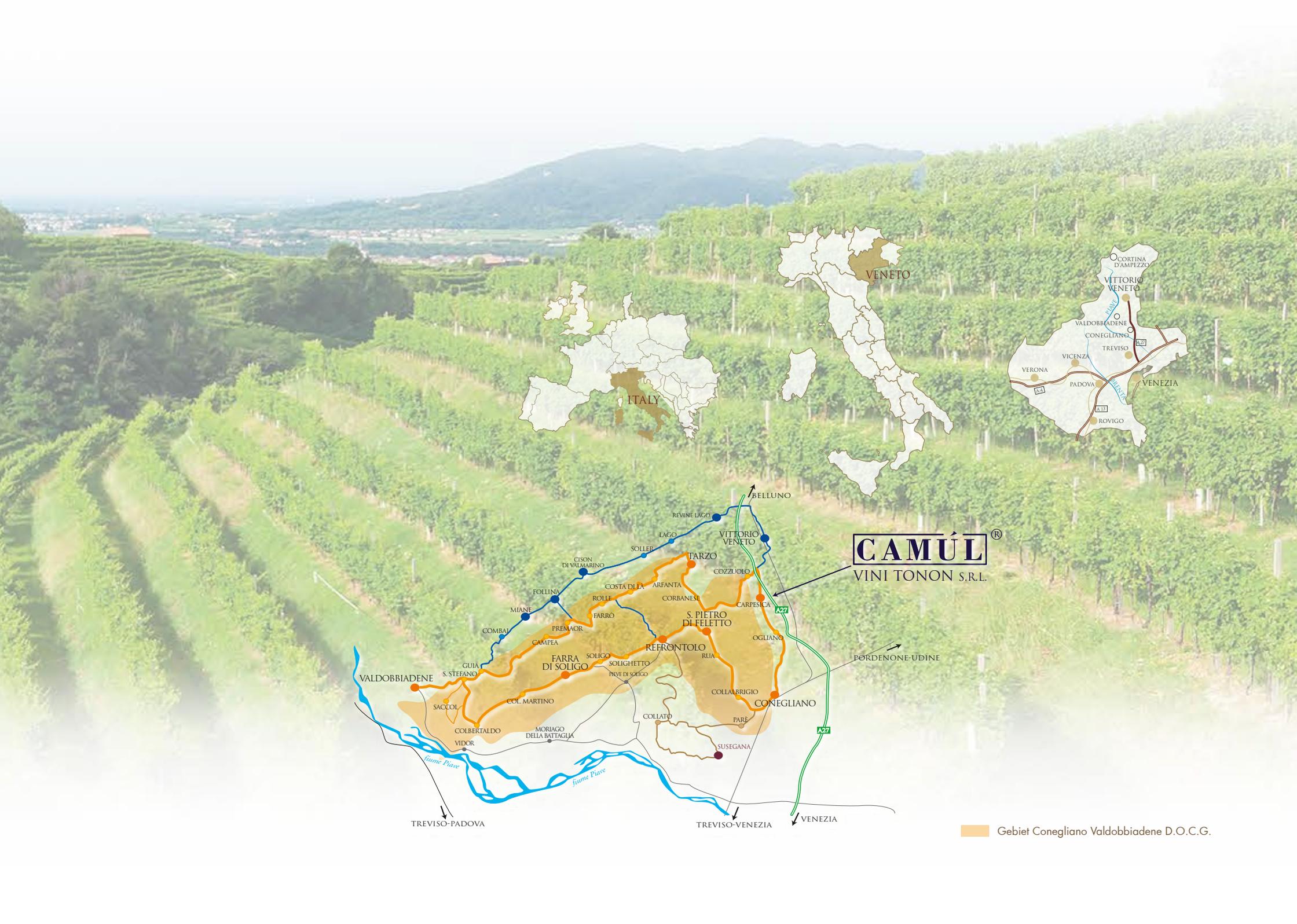
CHARAKTERISTIK: Kräftige und klare strohgelbe Farbe, elegante Perlage und starker Geschmack. Durch die lange Gärung mit Hefen, riecht der Wein nach Obst, Vanille und Brotkruste.

SERVIEREMPFEHLUNGEN: Sehr gut als Aperitif, er passt zu allen Speisen. Er ist ideal mit kalten und warmen Vorspeisen, Fisch im allgemeinen. Interessanter Wein in Relax zu trinken.

SERVIERTEMPERATUR: 6-8 °C
ALKOHOLGEHALT: 12,5% vol.
GESAMTSÄURE: 6,50 g/l
RESTZUCKER: 7 g/l
DRUCK: 5 atm



"Die Bezeichnung Camul stammt aus einem kleinen Stück Land in Carpesica wo meine Familie, seit dem Anfang des XX. Jahrhunderts, das Beste der Weinproduktion anbaute. Heute freut es mich Euch die Camul Weine anzubieten, die Vorzüglichkeit für meinen Familienbetrieb darstellen".



CAMÙL[®]
VINI TONON S.R.L.

 Gebiet Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.

RISPETTO - TRADIZIONE - QUALITÀ



VINI TONON® S.R.L.

CARPESICA DI VITTORIO VENETO (TV) ITALY

TEL. +39 (0) 438.920004 - info@vintonon.com

www.camulvini.com



Gegründet im Jahre 1936 von Pietro Tonon