



CAMUL®



CABERNET SAUVIGNON D.O.C. VENEZIA CAMUL®

Vitigno:

Cabernet Sauvignon D.o.c. vinificato in purezza. Questo vitigno è presente in Italia fin dall' 800. Per ottenere il massimo della qualità, il rendimento per ettaro viene controllato a 80/90 quintali di uva con una resa di vino del 60-65%.



Denominazione:

Venezia D.o.c., lungo le zone sassose del fiume Piave, tra Conegliano e Treviso.



Vinificazione:

"In rosso": il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 15 giorni. Viene posto poi in appositi serbatoi per altri 10 giorni ad una temperatura di 25-27°C.



Invecchiamento:

Circa 18 mesi in piccole botti di rovere di Slavonia ed un ulteriore affinamento di 6/8 mesi in bottiglia. Prima di essere messo sul mercato, il vino subisce un accurato controllo analitico e degustativo.



Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo leggermente erbaceo, speziato con sentori di vaniglia.



Abbinamenti gastronomici:

Ottimo vino da meditazione, eccellente con cacciagione, carni alla griglia e formaggi stagionati.



Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Si consiglia di aprire il vino almeno mezz'ora prima di consumarlo e versarlo poi in un decanter.



Alcool: 13,50% vol.

Acidità totale: 5 g/l

Zuccheri: 3 g/l

