



CAMUL®



ROSSO DEL CAMUL®



Rebsorte:

Cabernet Sauvignon und Pinot Nero.



Anbaugebiet:

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.



Alterung:

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.



Organoleptische eigenschaften:

Rubinrote Farbe mit granaten Reflexen. Samtige Duft mit Noten von Kirschen und Lakritze.



Passt zu:

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



Servier temperatur: 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

*È ottenuto da una sapiente
selezione di uve
Cabernet Sauvignon e
Pinot Nero. Il caracte-
ristico odore e sapore
vino che nasce con la
permanenza di 15 mesi in
Barrique viene ben
ammorzato con i tannini*



TONON®
Vini dal 1936

*nobile del Pevero di
Slavonia. È servito a
20° E aprando la
bottiglia almeno
mezz'ora prima di berla
meglio se ossigenata
versandola in caraffa.
Ha allinato a chi foris come
selvaggina, arrosti e grigliate.*