

CAMÚL®

Una lunga storia di vini dal 1936



Die Weinberge bei unseren Hügeln



Die Weingeschichte hat tiefe und edle Ursprünge. Unzählige Zeugnisse erzählen uns, wie Wein bei unseren Vorfahren häufig auf den Tischen stand. Heute charakterisiert dieses köstliche Getränk sowohl unsere Mittelmeer-Diät als auch die internationale Küche und gibt uns immer wieder neue angenehme Gefühle.



In der Region Venetien hat sich längst eine Weinkultur, die eine ruhmreiche Tradition auf moderne und brillante Weise interpretiert, etabliert. Sie reduziert sich nicht nur auf die einfache Erhaltung des erreichten Qualitätsniveaus, sondern auch sie bedeutet die Fähigkeit, durch Verbesserung der Produktionstechniken kontinuierlich Fortschritte zu erzielen.



Vittorio Veneto - Museo della Battaglia - Cattedrale

Die Langobarden ließen sich hier nach der Zerstörung von Opitergium (Oderzo) im Jahre 665 als mächtiges Herzogtum nieder. Im Jahr 713 hatte das Herzogtum seinen ersten Bischof, und durch Karl den Großen und später durch Kaiser Otto I. von Deutschland wurde das Herzogtum zu einer Grafschaft. 1768 beendete Venedig die weltliche Macht des Grafenbischofs. Der prestigeträchtige Palast der Gemeinde Ceneda wurde nach einem Brand 1537/38, nach dem Projekt vom "il Sansovino" genannten Architekt Jacopo Tatti, wieder aufgebaut. Seine Räume wurden von Pomponio Amalteo mit Fresken bemalt. Der Palast beherbergt heute das Museo della Battaglia (Schlacht des 1. Weltkrieges). Die Kathedrale von Vittorio Veneto, die der Hl. Maria Assunta und Hl. Tiziano gewidmet ist, wurde zwischen 1740 und 1773, nach Entwurf des Architekten Ottavio Scotti, im neoklassischen Stil erbaut.

ROSSO DEL CAMÚL®
FASSGEREIFT
(50% CABERNET SAUVIGNON, 50% PINOT NERO)

Detailbild von den Fässern, wo sich die Camùl-Weine verfeinern



photo: Giuliano Casagrande



REBSORTE:

50% Cabernet Sauvignon, 50% Pinot Nero. Der niedrige Hektarertrag (80-90 dz Trauben, 60-65% Wein) verbessert die Qualität.

ANBAUGEBIET:

Die meisten dieser Trauben stammen aus kiesbodigen Weinbauflächen zwischen Conegliano und Treviso am Rand des Flusses Piave.

WEINBEREITUNG:

„Rotweinerstellung“: der Most gärt mit den Beerenschalen während 15 Tagen. Dann ruht er weitere 10 Tage lang bei 25-27 °C in Edelstahlanken.

ALTERUNG:

Pinot Nero und Cabernet Sauvignon lagern getrennt während 18-24 Monaten in slawonischen Eichenfässern. Danach werden sie zusammen in Tanks abgefüllt, anschließend Rosso del Camùl verfeinert 6-8 Monate lang auf der Flasche. Vor der Vermarktung, wird eine strenge Analyse und Kostprobe durchgeführt.

CHARAKTERISTIK:

Leuchtende rubinrote Farbe mit granatrotten Reflexen. Samtiger Duft nach Talk mit Noten von Kirschen und Lakritze.

SERVIEREMPFEHLUNGEN:

Für Braten, rotes Fleisch und Wild sehr geeignet.
Perfekt als Meditationswein.

SERVIERTEMPERATUR: 18-20 °C.

Am besten die Flasche eine halbe Stunde vorher öffnen und dann in eine Karaffe füllen.

ALKOHOLGEHALT: 13,5% vol.

GESAMTSÄURE: 5,50 g/l

RESTZUCKER: 3-4 g/l



3 L



1,5 L



0,75 L



photo: Irene Gardenal

Vittorio Veneto - Museo del Cenedese (Piazza Flaminio)

Das politische, bürgerliche und religiöse Herz von Serravalle ist der Platz, ein intaktes Juwel venezianischer Architektur, das dem Einfluss der Serenissima-Republik Venedig folgt. Der ist dem Literaten Marcantonio Flaminio (einem lateinischen Dichter aus Serravalle) gewidmet und zeigt antike Häuser und Paläste: wie Palazzo Todesco, den Stadtturm und die Loggia von Serravalle. Die Loggia beherbergt heute das Museo del Cenedese, ein außergewöhnliches Beispiel der venezianischen Gotik, das die archäologische, historische und künstlerische Erbschaft des alten "Cenedese" - Gebiet aufwertet.

BIANCO DEL CAMÚL®
FASSGEREIFT
(50% PINOT GRIGIO, 50% CHARDONNAY)

Die Schönheit der Weinberge im Winter

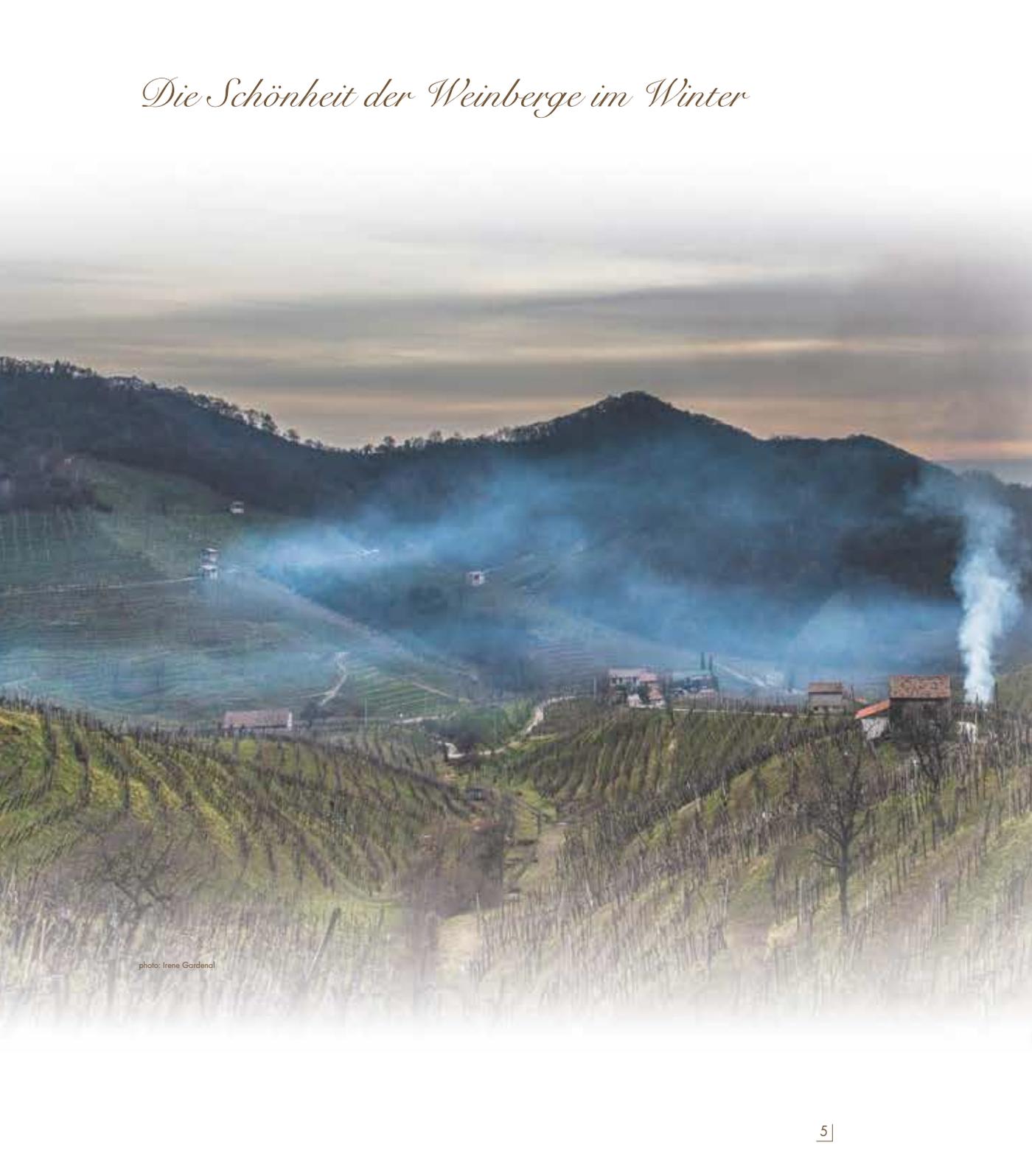


photo: Irene Gardenal



REBSORTE:

50% Pinot Grigio, 50% Chardonnay. Pinot Grigio ist eine Mutation vom Pinot Nero. Der Chardonnay, in der Venetien sehr verbreitet, wurde lang mit dem Pinot Bianco verwechselt. Er wird endlich in den 70er Jahren als eigene Rebsorte anerkannt. Der Hektarertrag ist auf 80/90 dz Trauben (davon 55-60% Weingewinn) eingeschränkt um die Qualität zu verbessern.

ANBAUGEBIET:

Die meisten dieser Trauben stammen aus kiesbodigen Weinbauflächen zwischen Conegliano und Treviso am Rand des Flusses Piave.

WEINBEREITUNG:

Weißweinherstellung, Der Most, bald von den Beerenschalen getrennt, gärt während 15-20 Tagen bei 15-18 °C und dann ruht in temperaturkontrollierten Edelstahltanks.

ALTERUNG:

Der Wein lagert zirka 10 Monate lang in Holzfässern aus slawonischer Eiche (lt 225-550) und verfeinert während weiteren 8 Monaten auf der Flasche. Eine sorgfältige Kostprobe erfolgt vor der Vermarktung.

CHARAKTERISTIK:

Leuchtendes Strohgelb, das zu saftigem Gelb tendiert. Sein Bouquet erinnert an verwelkten Blumen und Heu, sein Aroma ist kräftig und harmonisch.

SERVIEREMPFEHLUNGEN:

Passt gut zu Risotto, Fischsuppe, weißem Fleisch und Käse. Kräftiger Wein mit guter Struktur.

SERVIERTEMPERATUR: 10-12 °C.

Am besten die Flasche eine halbe Stunde vorher öffnen und dann in eine Karaffe füllen.

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.

GESAMTSÄURE: 5,50 g/l

RESTZUCKER: 3 g/l



Vittorio Veneto – Das Rathaus (Piazza del Popolo)

photo: Irene Gardenal

Ceneda und Serravalle drangen nach den Mächten der Römer, der Langobarden und der Bischöfe in die Domänen der Serenissima ein. Sie kamen dann unter Österreich und wurden 1844 in eine einzige Gemeinde vereinigt. Am 27. September 1866 nahm die Stadt den Namen Vittorio zu Ehren von König Vittorio Emanuele II. an und 1923 bekam der Stadtname das Wort "Veneto" hinzugefügt. Hier wurde die entscheidende Schlacht gekämpft, die den Ersten Weltkrieg an der italienischen Front beendete.

CABERNET SAUVIGNON CAMÚL®
D.O.C. VENEZIA
FASSGEREIFT

Der Glanz von unseren Trauben



photo: Francesco Galifi



REBSORTE:

Cabernet Sauvignon D.O.C. aus reinsortiger Weinbereitung. Der Weinstock ist seit 1800 in Italien bekannt. Um die höchste Qualität zu gewinnen, ist der Hektarertrag um 80-90 Doppelzentner Trauben eingeschränkt, daraus kann man etwa 60-65% Wein gewinnen.

ANBAUGEBIET:

Venezia D.O.C.; durch Kiesboden geprägtes Anbaugbiet zwischen Conegliano und Treviso, am Fluss Piave entlang.

WEINBEREITUNG:

“Rotweinerstellung“: der Most gärt für 15 Tage mit den Schalen. Dann bleibt er für weitere 10 Tage bei 25-27 °C in Tanksen.

ALTERUNG:

Der Wein ruht während 18-24 Monaten in kleinen Slawonischen Eichenfässern und dann verfeinert 6-8 Monate lang auf der Flasche. Vor der Vermarktung, wird eine strenge Analyse und Kostprobe von unseren Experten durchgeführt.

CHARAKTERISTIK:

Rubinrote Farbe mit violetten Abtönungen. Intensiver Weingeruch mit leichten Noten nach Kräutern und Gewürzen.

SERVIEREMPFEHLUNGEN:

Perfekt zu Wildbret, Fleisch vom Rost und gewürzter Käse. Außerdem, idealer Meditationswein.

SERVIERTEMPERATUR: 18-20 °C.

Am besten die Flasche eine halbe Stunde vorher öffnen und dann in eine Karaffe füllen.

ALKOHOLGEHALT: 13,5% vol.

GESAMTSÄURE: 5 g/l

RESTZUCKER: 3 g/l



photo: Denis Tessari

Wallfahrtskirche Santa Augusta

Die Wallfahrtskirche Santa Augusta, die Schutzheilige von Serravalle, erreicht man über einen durch den Wald führenden Weg in etwa 40 Minuten Gehzeit. Der Weg ist mit Kapellen durchsetzt, die 1630 am Ende einer Pestepidemie als Gelübde gebaut wurden, und beginnt nach einer imposanten Treppe mit 100 Stufen. Das Spektakel auf der Stadt ist wunderschön und die Atmosphäre im Inneren des Heiligtums sehr suggestiv.

Die Tradition besagt, dass man, um eine schmerzhaft Migräne durchzustehen, einfach den Kopf in das Tor stecken muss, an der Stelle wo einmal eine steinerne Urne die Knochen des Heiligen versteckt hat.

19.36 BIANCO RISERVA CAMÚL®
FASSGEREIFT
(SAUVIGNON TRAUBE)

Unsere alterden Fässer



REBSORTE:

Aus aromatischen Sauvignon- Trauben.

ANBAUGEBIET:

Venetien und Friaul. Die Weinbaufläche zeichnet sich durch Kiesboden aus, den die Temperaturschwankung zwischen Tag und Nacht erhöht. Dies begünstigt den Anbau besonders aromatischer Trauben und den Gewinn von duftreichen und eleganten Weinen.

WEINBEREITUNG:

Weißweinherstellung: die Beeren werden durch eine schonende Pressung ausgepresst. Während der Garzeit, die etwa 15 bis 20 Tage dauert, wird die Temperatur auf etwa 15° bis 18°C gesteuert. Der Wein wird dann in temperaturkontrollierten Edelstahltanks gelagert, bis zur Reifungsphase.

ALTERUNG:

15 Monate in reinen slawonischen Eichenfässern, gefolgt von einer weiteren 4-Monate-Verfeinerung auf der Flasche und einer gründlichen Analyse und Verkostung vor der Vermarktung.

CHARAKTERISTIK:

Strohgelbe Farbe mit hellgrünen Reflexen. Säure, Geschmack und Aromen sind die Hauptqualitäten. Gut mineralischer Ton, Frische und aromatische Tiefe. Die Reifung in Holzfässern verleiht dem Wein Rundheit und Fettigkeit. Die Aromen sind reif mit balsamischen, fruchtigen und würzige Nuancen.

SERVIEREMPFEHLUNGEN:

Perfekt zu einer unendlichen Anzahl von Gerichten, insbesondere vegetarisch, passt er nicht schlecht zu Thunfisch-Carpaccio oder gegrillten Jakobsmuscheln.

SERVIERTEMPERATUR: 10-12 °C.

Empfehlenswert, die Flasche eine halbe Stunde vorher zu öffnen oder in eine Karaffe zu füllen, um seine besonderen aromatischen Eigenschaften freizusetzen.

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.

GESAMTSÄURE: 5,50 gr/l

RESTZUCKER: 4 g/l



Vittorio Veneto – Mittelalterliche Burg von San Martino

Die Burg von San Martino befindet sich in Ceneda und die langobardischen Herzöge bauten sie als ihren Wohnsitz und versahen sie mit imposanten Befestigungsanlagen, um sie zu einer militärischen Festung gegen Angriffe aus der Ebene zu machen. Das Schloss ist seit dem Ende des 10. Jahrhunderts bischöfliche Residenz.

MILLESIMATO CAMÚL®
SPUMANTE PROSECCO SUPERIORE BRUT
D.O.C.G. DI VALDOBBIADENE

Weinberge in Valdobbiadene



photo: Francesco Galifi



photo: Diego de Martin



REBSORTE:

Glera. Einheimische Rebsorte, die auf den Weinbergen von Conegliano und Valdobbiadene angebaut wird.

BEZEICHNUNG:

D.O.C.G. Conegliano-Valdobbiadene. Im Jahr 1969 wird Conegliano-Valdobbiadene als das einzelnes Anbauggebiet für den Prosecco D.O.C. anerkannt, und im Jahr 2009 wurde die Bezeichnung zu D.O.C.G. erhoben.

Dieser Wein stammt aus einer sorgfältigen Auswahl der besten Prosecco Trauben; die Ernte erfolgt nur von Hand, wobei jede Traube auf Qualität und Gesundheit geprüft wird.

Ab 2019 gehört die Weinberglandschaft von Conegliano-Valdobbiadene zur Liste des UNESCO-Weltkulturerbes.

WEINBEREITUNG:

Einfach das Beste, was man von einem Prosecco gewinnen kann.

Weißweinherstellung, Mostgärung ohne Beerenschalen. Der Wein ruht dann während 150 Tagen mit ausgewählten Hefen bei 15-18 °C in Edelstahlanken. Der Wein wird zum Stabilisieren 8-10 Tage lang auf -4 °C tiefgekühlt und endlich filtriert und abgefüllt.

CHARAKTERISTIK:

Helles Strohgelb, bereichert durch feine andauernde Perlen. Er weist die Eigenschaften eines wahren Proseccos durch sein feines Aroma und herrlich fruchtiges Duft, das an weißen Pfirsich erinnert.

SERVIEREMPFEHLUNGEN:

Exquisit als Aperitif, ideal zu vegetarischen und Fischvorspeisen und zu Gerichten mit Meeresfrüchten. Ganz empfohlen als Perlwein für die ganze Mahlzeit.

SERVIERTEMPERATUR: 6-8 °C.

ALKOHOLGEHALT: 11,5% vol.

GESAMTSAURE: 5,50 gr/l

RESTZUCKER: 9 g/l

DRUK: 5 atm



Unser Betrieb ist Mitglied des Schutzkonsortiums Prosecco D.O.C.G. Conegliano-Valdobbiadene.



Castello Roganzuolo - Die monumentale Kirche

photo: Francesco Galifi

Nur wenige Kilometer von Vittorio Veneto entfernt befindet sich Castello Roganzuolo mit seiner monumentalen Kirche St. Pietro und Paolo aus dem 12. Jahrhundert, das Symbol dieses Dorfs, das mitten in unseren grünen Hügeln liegt. Sie sitzt auf der Spitze eines Kleinbergs, wo im Mittelalter das Reggenza-Schloss stand, von dem wir noch heute den alten Turm sehen, der später zum Glockenturm wurde. Von historischer und künstlerischer Bedeutung, bewahrt die Kirche die Zeugnisse großer Renaissance-Künstler wie Francesco di Milano und Tiziano Vecellio.

MILLESIMATO CAMÚL®
SPUMANTE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY
D.O.C.G. DI VALDOBBIADENE

Blick auf die Hügel ums Valdobbiadene, Unesco- Weltkulturerb



photo: Francesco Galifi

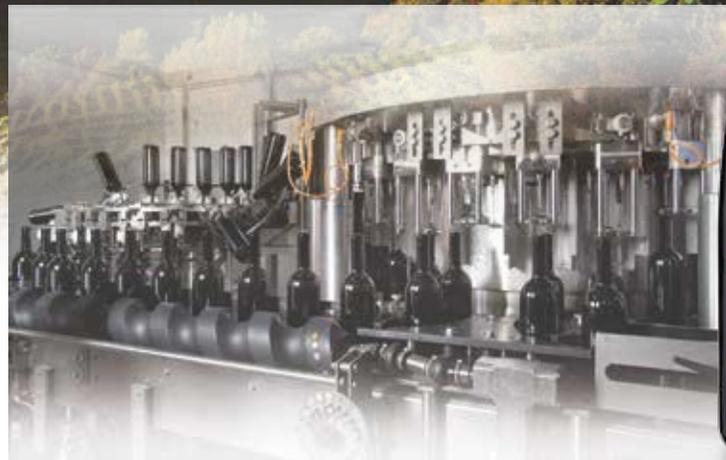


photo: Diego de Martin



REBSORTE:

Glera. Einheimische Rebsorte, die auf den Weinbergen von Conegliano und Valdobbiadene angebaut wird.

BEZEICHNUNG:

D.O.C.G. Conegliano-Valdobbiadene. Im Jahr 1969 wird Conegliano-Valdobbiadene als das einzelnes Anbaugebiet für den Prosecco D.O.C. anerkannt, und im Jahr 2009 wurde die Bezeichnung zu D.O.C.G. erhoben.

Dieser Wein stammt aus einer sorgfältigen Auswahl der besten Prosecco Trauben; die Ernte erfolgt nur von Hand, wobei jede Traube auf Qualität und Gesundheit geprüft wird.

Ab 2019 gehört die Weinberglandschaft von Conegliano-Valdobbiadene zur Liste des UNESCO-Weltkulturerbes.

WEINBEREITUNG:

Einfach das Beste, was man von einem Prosecco gewinnen kann.

Weißweinerstellung, Mostgärung ohne Beerenschalen. Der Wein ruht dann während 150 Tagen mit ausgewählten Hefen bei 15-18 °C in Edelstahltanken. Der Wein wird zum Stabilisieren 8-10 Tage lang auf -4 °C tiefgekühlt und endlich filtriert und abgefüllt.

CHARAKTERISTIK:

Leuchtendes Strohgelb, bereichert durch fein andauerndes Perlen. Reich an Fruchtnoten wie Apfel und Birne, mit einem Hauch von Blumen.

SERVIEREMPFEHLUNGEN:

Er begleitet besonders gut Nudel- und Reisgerichte mit leichten Fleisch- oder Fischsaucen, weißes Fleisch und frische Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 6-8 °C.

ALKOHOLGEHALT: 11,5% vol.

GESAMTSÄURE: 5,50 gr/l

RESTZUCKER: 16 g/l

DRUK: 5 atm



Unser Betrieb ist Mitglied des
Schutzkonsortiums Prosecco D.O.C.G.
Conegliano-Valdobbiadene.



photo: Irene Gardenal

Vittorio Veneto – Der Fluss Meschio

Dank der treibenden Kraft des Flusses Meschio, der Serravalle in Längsrichtung durchquert, entstanden in der Vergangenheit Sägewerke und Schmieden, die Arbeitswerkzeuge, Schwerter und Dolche erzeugten, die mit anderen wichtigen Ländern um Qualität und Eleganz konkurrierten. Später wurden renommierte Seiden- und Textilbetriebe gegründet.

CAMÚL® BRUT LUNGO 14
SPUMANTE METODO MARTINOTTI

Weinberge im Herbst



Dieser großartige Spumante, in kleiner Menge produziert, stellt für unsere Firma Leidenschaft und Erfolg dar

REBSORTE:

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

WEINBEREITUNG:

Mostgärung ohne Beerenschalen. Die Weine ergänzen die erste Gärung separat in Eichenfässern. Anschließend ruht der Wein, gemäß der Martinotti-Methode, in Schaumweintanks mit Einsatz von speziellen Hefen 14-16 Monate lang bei 15-18 °C. Dazu folgt die Verfeinerung auf der Flasche während 6 Monaten.

CHARAKTERISTIK:

Kräftige und klare strohgelbe Farbe, elegante Perlage. Fruchtiges Aroma mit erheblichen Noten von Brotkruste und Vanille, dank der langen Garzeit mit ausgewählten Hefen. Ein Wein von Rang mit tiefem Geschmack.

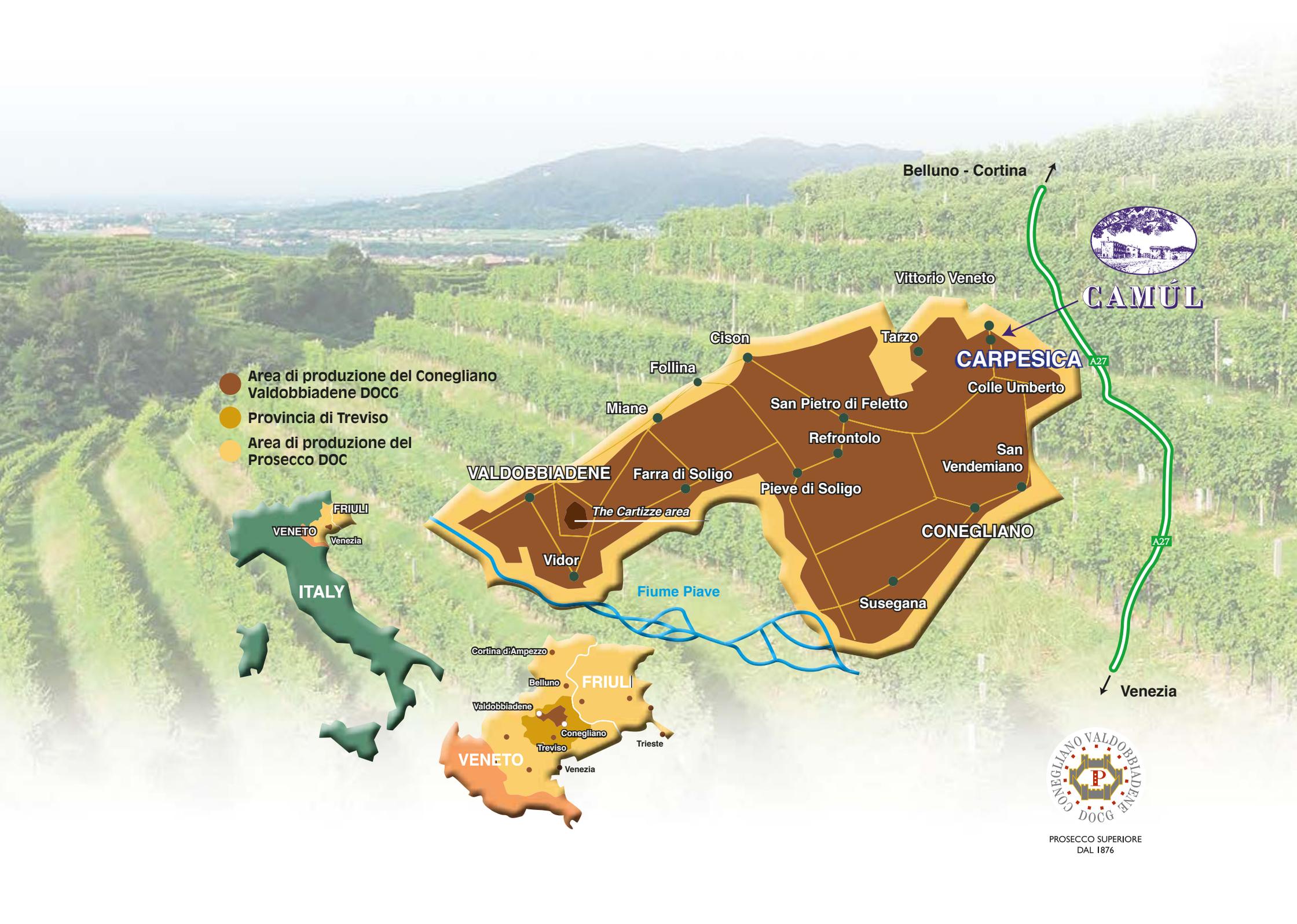
SERVIEREMPFEHLUNGEN:

Sehr gut als Aperitif, er passt zu allen Speisen. Ideal mit kalten und warmen Vorspeisen, und Fischgerichten im Allgemeinen. Meditationsschaumwein.

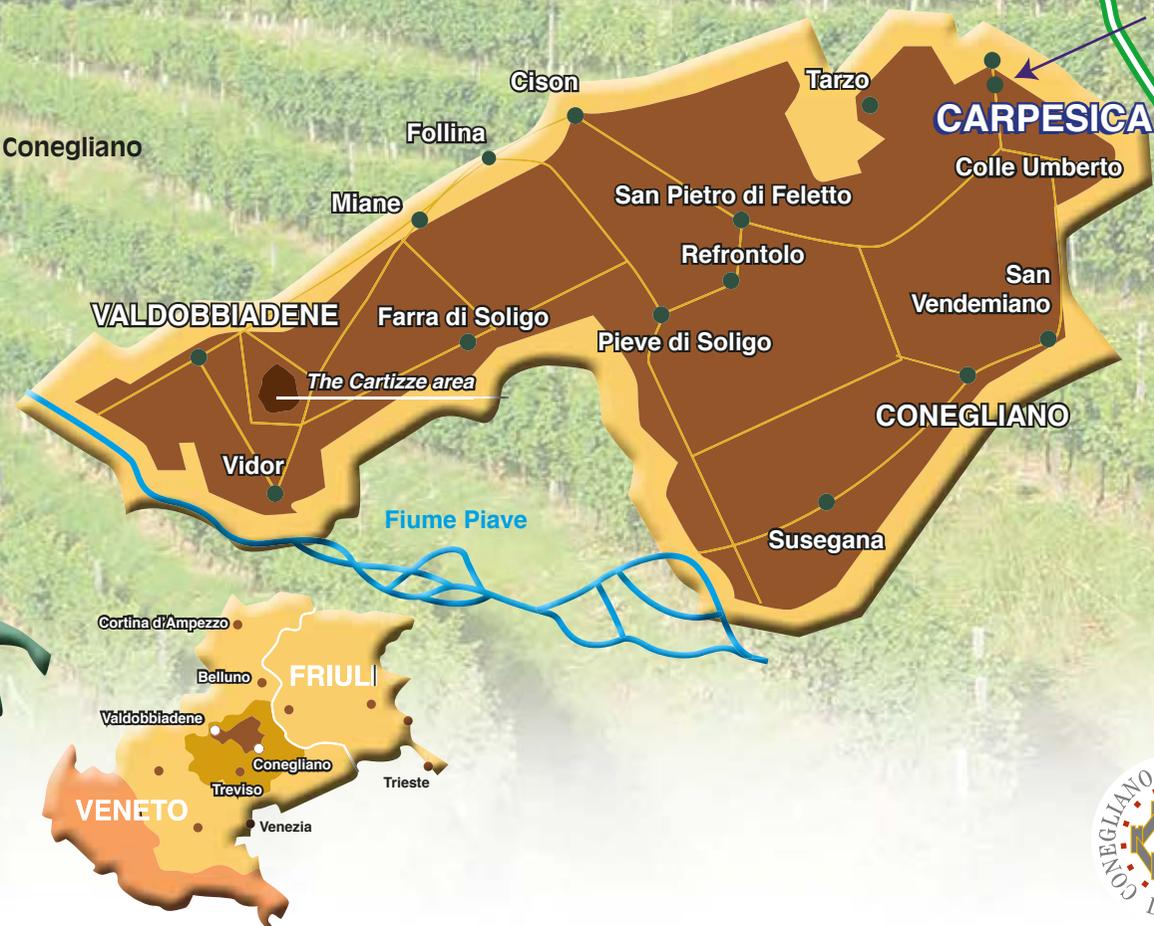
SERVIERTEMPERATUR: 6-8 °C
ALKOHOLGEHALT: 12,5% vol.
GESAMTSÄURE: 6,50 g/l
RESTZUCKER: 5 g/l
DRUCK: 5 atm



Der Name Camùl stammt von einem kleinen Grundstück in der Gegend von Carpesica, wo meine Familie seit den frühen 1900er Jahren die Blume ihrer Weinproduktion kultiviert. Heute stellen die Camùl-Weine für dieses Unternehmen die Exzellenz dar, die ich Ihnen mit Stolz zur Verkostung anbiete.



- Area di produzione del Conegliano Valdobbiadene DOCG
- Provincia di Treviso
- Area di produzione del Prosecco DOC



Belluno - Cortina



CAMUL

A27

A27

Venezia



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

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