

# CAMUL<sup>®</sup>

Una lunga storia di vini dal 1936



# *I vigneti delle nostre colline*



Il vino ha una lunga storia di profonde e nobili radici. Innumerevoli testimonianze ci dicono come abbia accompagnato fin dall'antichità le tavole dei nostri avi. Anche oggi questo prezioso alimento ben accompagna sia la nostra cucina mediterranea sia quella internazionale, regalandoci sempre nuove e piacevoli sensazioni.



Nel Veneto si è affermata da tempo una cultura enologica che interpreta in chiave moderna e brillante una gloriosa tradizione. Essa non si riduce alla semplice conservazione degli alti livelli di qualità raggiunti, ma è anche capacità di compiere continui progressi migliorando le tecniche produttive.



*Vittorio Veneto - Museo della Battaglia - Cattedrale*

I longobardi vi insediarono, dopo la distruzione di Opitergium (Oderzo) nel 665, un potente ducato. Nel 713 ebbe il primo vescovo e con Carlo Magno prima e con l'imperatore Ottone I di Germania poi, il ducato divenne contea. Nel 1768 Venezia pose fine al potere temporale del vescovo conte. Il prestigioso palazzo della comunità di Ceneda venne riedificato, dopo un incendio, nel 1537/38 su progetto e direzione lavori di Jacopo Tatti detto "il Sansovino" e le sue sale furono affrescate da Pomponio Amalteo. Oggi è sede del museo della Battaglia. La Cattedrale di Vittorio Veneto, è dedicata a S. Maria Assunta e San Tiziano che fu costruita tra il 1740 e il 1773 su progetto dell'arch. Ottavio Scotti, in stile neoclassico.

ROSSO DEL CAMÚL®  
AFFINATO IN BOTTE  
(50% CABERNET SAUVIGNON, 50% PINOT NERO)

## Parte delle botti dove viene affinato il nostro Camùl



photo: Giuliano Casagrande



### VITIGNO:

50% Cabernet Sauvignon e 50% Pinot Nero vinificati in purezza. Il rendimento per ettaro è stato portato a 80/90 quintali di uva, con una resa finale in vino del 60-65%. Questo per ottenere una qualità migliore.

### AREA DI PRODUZIONE:

Buona parte di queste uve provengono da zone sassose del fiume Piave, tra Conegliano e Treviso.

### VINIFICAZIONE:

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

### INVECCHIAMENTO:

Pinot Nero e Cabernet Sauvignon vengono invecchiati separatamente in botti di rovere di Slavonia per circa 18-24 mesi. Vengono poi assemblati in vasche di acciaio, in attesa dell'imbottigliamento. Il vino ottenuto si affina per ulteriori 6-8 mesi in bottiglia. Prima di essere messo in commercio subisce un severo esame analitico-degustativo.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

Colore rosso rubino con riflessi granati e profumo vellutato di talco, con sentori di ciliegia e liquirizia.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna bene ad arrostiti, carni rosse e selvaggina. Indicato come vino da meditazione.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

Si consiglia di aprire la bottiglia almeno mezz'ora prima di berlo e poi versarlo in un decanter.

ALCOOL: 13,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 g/l

ZUCCHERI: 3-4 g/l



3 L



1,5 L



0,75 L



*Vittorio Veneto - Museo del Cenedese (Piazza Flaminio)*

photo: Irene Gardinali

Il cuore politico, civico e religioso di Serravalle è la sua Piazza, gioiello intatto di architettura veneziana che segue l'influenza dalla dominazione della Repubblica Serenissima di Venezia a partire dal 1337. Dedicata al letterato Marcantonio Flaminio (poeta latino serravallese), vi prospettano antiche case e palazzi, tra cui spiccano il Palazzo Todesco, la torre Civica e la loggia di Serravalle. La Loggia oggi è sede del Museo del Cenedese, esempio straordinario gotico veneziano, che valorizza memorie archeologiche, storiche ed artistiche dell'antico territorio "Cenedese".

BIANCO DEL CAMÚL®  
AFFINATO IN BOTTE  
(50% PINOT GRIGIO, 50% CHARDONNAY)

## La bellezza delle vigne d'inverno



photo: Irene Gardinal



### VITIGNO:

50% Pinot Grigio, 50% Chardonnay. Il Pinot Grigio ha origine da una mutazione gemmaria del Pinot Nero, al quale è geneticamente vicinissimo. Lo Chardonnay, molto diffuso nelle Tre Venezie, per parecchio tempo è stato confuso con il Pinot Bianco. Negli anni '70 viene finalmente riconosciuto come vitigno a se stante. Anche qui, per avere il massimo della qualità di tutti e due i vini, il rendimento per ettaro viene controllato a 80/90 quintali di uva con una resa di vino del 55-60%.

### AREA DI PRODUZIONE:

Buona parte di queste uve provengono da zone sassose del fiume Piave, tra Conegliano e Treviso.

### VINIFICAZIONE:

"In bianco", cioè in assenza di buccia. Dopo la spremitura, il mosto fermenta per 15-20 giorni a 15-18 °C e successivamente viene conservato a temperatura controllata in appositi serbatoi.

### INVECCHIAMENTO:

Circa 10 mesi in botti da lt 225/550 di puro rovere di Slavonia, segue poi un affinamento in bottiglia di circa 8 mesi. Prima di essere messo in commercio subisce un severo esame degustativo.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino brillante tendente al carico. Il suo bouquet ricorda i fiori appassiti e il fieno, il sapore è deciso ed armonico.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Consigliato con zuppe di pesce, risotti, carni bianche e formaggi. Ottimo vino, ben strutturato ed importante.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

Si consiglia di aprire la bottiglia almeno mezz'ora prima di berlo e poi versarlo in un decanter.

ALCOOL: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 g/l

ZUCCHERI: 3 g/l



*Vittorio Veneto - Municipio (Piazza del Popolo)*

photo: Irene Gardenal

Ceneda e Serravalle, dopo le potestà dei romani, dei longobardi e dei vescovi, entrarono nei domini della Serenissima. Passarono poi sotto l'Austria e nel 1844 furono riunite. Il 27 settembre 1866 la città assunse il nome di Vittorio in onore del re Vittorio Emanuele II e nel 1923 aggiunse "Veneto" al nome iniziale. Qui si svolse la battaglia che mise fine alla Prima Guerra Mondiale sul fronte italiano.

CABERNET SAUVIGNON CAMÚL®  
D.O.C. VENEZIA  
AFFINATO IN BOTTE

*Lo splendore della nostra uva*



photo: Francesco Galifi



**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 18/24 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 ORGANOLETICHE:**

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo vinoso, leggermente erbaceo, speziato.

**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 la bottiglia almeno mezz'ora prima di berlo e poi versarlo in un decanter.

**ALCOOL:** 13,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5 g/l

**ZUCCHERI:** 3 g/l



photo: Denis Tessari

*Vittorio Veneto - Santuario di Santa Augusta*

Al santuario di Santa Augusta, la patrona di Serravalle, si arriva salendo un sentiero per circa 40 minuti, nel mezzo del bosco. Il percorso è intervallato da cappelle costruite come voto nel 1630, alla fine di un'epidemia di pestilenza, che porta ai piedi di un'imponente scalinata di 100 gradini. Lo spettacolo sulla città è bellissimo e l'atmosfera all'interno del santuario suggestiva. La tradizione vuole che per far passare dolorose emicranie, basti inserire la testa nel cancello che segna il luogo dove un'urna di pietra celava le ossa della santa.

19.36 BIANCO RISERVA CAMÚL®  
AFFINATO IN BOTTE  
(UVE SAUVIGNON)

## Le nostre botti di affinamento



### VITIGNO:

Da uve aromatiche Sauvignon.

### AREA DI PRODUZIONE:

Veneto e Friuli. Il terreno è caratterizzato da un'ampia superficie sassosa che aumenta l'escursione termica tra il giorno e la notte. Questo favorisce la coltivazione di uve particolarmente aromatiche dalle quali si ottengono vini profumati ed eleganti.

### VINIFICAZIONE:

"In bianco", per mezzo di una pressatura soffice, si opera allo schiacciamento dell'acino. Durante la fermentazione, lunga all'incirca 15-20 giorni, la temperatura viene tenuta a circa 15-18 °C. Il vino viene poi stoccato in appositi serbatoi termo-condizionati in attesa di passare in affinamento.

### INVECCHIAMENTO:

Avviene per 15 mesi in botti di puro rovere di Slavonia, ne segue poi un ulteriore affinamento di 4 mesi in bottiglia, con un severo riesame analitico e degustativo prima di essere commercializzato.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino carico con lievi riflessi verdognoli. Acidità, sapidità e profumi sono le principali qualità. Buona mineralità, freschezza e profondità aromatica. L'affinamento in legno dona una particolare rotondità e grassezza. I profumi sono maturi e rimandano a note balsamiche, fruttate e speziate.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Perfetto per accompagnare un'infinità di piatti, soprattutto vegetariani, non sfigura con un carpaccio di tonno o delle capesante alla griglia.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

Si consiglia di aprire la bottiglia almeno mezz'ora prima di berlo e poi versarlo in un decanter, per esaltarne tutte le sue speciali caratteristiche aromatiche.

ALCOOL: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 g/l

ZUCCHERI: 4 g/l



*Vittorio Veneto - Castello medioevale di S. Martino*

Il castello di S. Martino è situato a Ceneda. I duchi longobardi lo eressero a loro dimora dotandolo di imponenti fortificazioni, in modo da renderlo caposaldo militare contro le incursioni dalla pianura. Il castello è residenza vescovile a partire dalla fine del 900.

# *Trigneti di Valdobbiadene*



photo: Francesco Galifi



photo: Diego de Martin



## VITIGNO:

Glera. Vitigno autoctono coltivato sui colli di Conegliano e Valdobbiadene fin dall'inizio del 1800.

## DENOMINAZIONE:

D.O.C.G. Conegliano - Valdobbiadene. Nel 1969 Conegliano Valdobbiadene viene riconosciuta come l'unica zona di produzione del Prosecco D.O.C., mentre nel 2009 è stata elevata a D.O.C.G.

Il vino è dato da una selezione delle migliori uve di Prosecco D.O.C.G. d'annata, vendemmiate manualmente ponendo l'uva nelle cassette grappolo per grappolo e controllando lo stato di qualità e sanità dell'uva. Dal 2019 le colline di Conegliano - Valdobbiadene sono entrate a far parte del Patrimonio Mondiale dell'Unesco.

## VINIFICAZIONE:

È il massimo che si possa avere da un Prosecco. Vinificato in bianco (in assenza di bucce) rimane poi a contatto con lieviti selezionati nelle autoclavi di spumantizzazione per 150 giorni ad una temperatura di 15-18 °C. La prolungata permanenza sui lieviti esalta i profumi e l'aroma della varietà. Successivamente viene fatto raffreddare a -4 °C per 8/10 in modo da stabilizzarsi per poi essere filtrato ed imbottigliato.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino chiaro, valorizzato da un perlage fine e persistente. Esalta al meglio le caratteristiche del vero Prosecco con un fresco profumo elegantemente fruttato che ricorda la pesca bianca.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Delizioso come aperitivo, ideale con antipasti delicati a base di verdura e di pesce, o con primi piatti ai frutti di mare. Consigliato come spumante da tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

ALCOOL: 11,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 g/l

ZUCCHERI: 9 g/l

PRESSIONE: 5 atm



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

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



photo: Francesco Galifi

### *Castello Roganzuolo - Chiesa Monumentale*

Nelle vicinanze, a pochi chilometri da Vittorio Veneto, si trova Castello Roganzuolo con la sua Chiesa monumentale dei Santi Pietro e Paolo, risalente al XII sec., simbolo di questo piccolo paese immerso nelle nostre verdi colline. È situata sulla sommità di un colle dove nel Medioevo sorgeva il Castello di Reggenza, di cui oggi possiamo ammirare l'antica torre trasformata successivamente in campanile. Di rilevanza storica e artistica, conserva ancor oggi segni del passaggio di grandi artisti del Rinascimento come Francesco di Milano e Tiziano Vecellio.

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

*Veduta sulle colline di Valdobbiadene,  
patrimonio mondiale dell'Unesco*

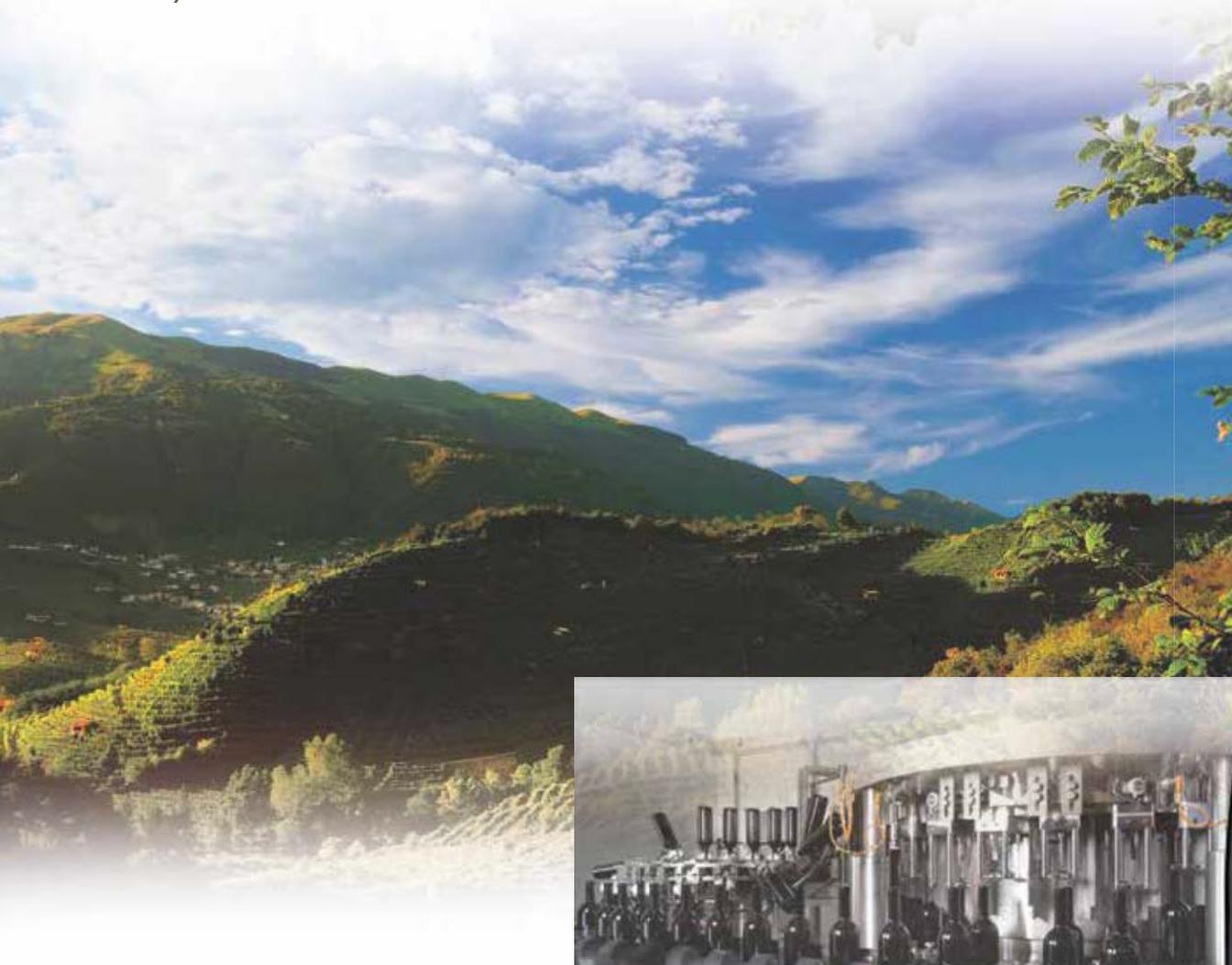


photo: Francesco Galifi

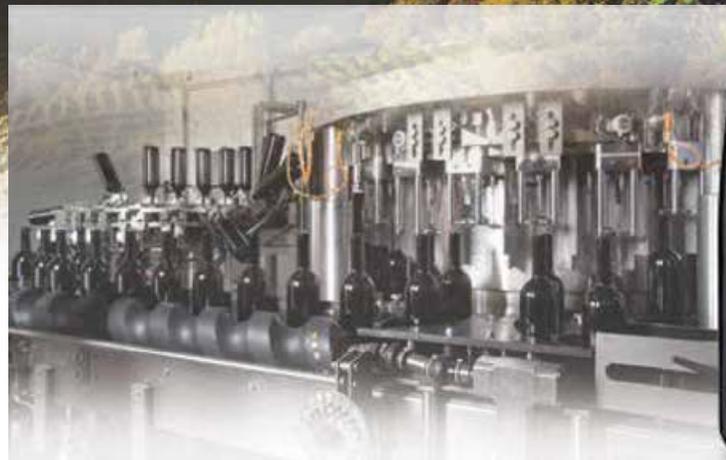


photo: Diego de Martin



**VITIGNO:**

Glera. Vitigno autoctono coltivato sui colli di Conegliano e Valdobbiadene fin dall'inizio del 1800.

**DENOMINAZIONE:**

D.O.C.G. Conegliano - Valdobbiadene. Nel 1969 Conegliano Valdobbiadene viene riconosciuta come l'unica zona di produzione del Prosecco D.O.C., mentre nel 2009 è stata elevata a D.O.C.G.

Il vino è dato da una selezione delle migliori uve di Prosecco D.O.C.G. d'annata, vendemmiate manualmente ponendo l'uva nelle cassette grappolo per grappolo e controllando lo stato di qualità e sanità dell'uva. Dal 2019 le colline di Conegliano - Valdobbiadene sono entrate a far parte del Patrimonio Mondiale dell'Unesco.

**VINIFICAZIONE:**

È il massimo che si possa avere da un Prosecco. Vinificato in bianco (in assenza di bucce) rimane poi a contatto con lieviti selezionati nelle autoclavi di spumantizzazione per 150 giorni ad una temperatura di 15-18 °C.

La prolungata permanenza sui lieviti esalta i profumi e l'aroma della varietà. Successivamente viene fatto raffreddare a -4 °C per 8/10 giorni in modo da stabilizzarsi per poi essere filtrato ed imbottigliato.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore giallo paglierino brillante, ravvivato da un perlage fine e persistente. Ricco di profumi di frutta come mela e pera, con un sentore floreale.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

Si accompagna bene a primi piatti con delicati sughi di pesce o carne, carni bianche e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

ALCOOL: 11,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 g/l

ZUCCHERI: 16 g/l

PRESSIONE: 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 - Fiume Meschio*

Grazie alla forza motrice del fiume Meschio che attraversa Serravalle longitudinalmente, si svilupparono nel passato segherie e fucine dove si producevano attrezzi da lavoro, spade e pugnali in concorrenza per qualità ed eleganza con altri importanti paesi. Più tardi si insediarono rinomate aziende bacologiche e tessili.

CAMÚL® BRUT LUNGO 14  
SPUMANTE METODO MARTINOTTI

## *Vigneti in autunno*



*Questo superbo spumante, prodotto in quantità limitata, rappresenta il raggiungimento di un risultato importante per la nostra azienda.*

*Frutto di un lungo lavoro e passione per il vino.*

### VITIGNO:

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

### VINIFICAZIONE:

Selezione di uve vinificate in bianco, senza bucce. I vini selezionati completano la loro fermentazione in botti di rovere per favorire l'affinamento. Ad equilibrio ottenuto, tutto viene poi messo in autoclavi di spumantizzazione a contatto con lieviti altamente selezionati per 14/16 mesi ad una temperatura di 15-18 °C secondo il metodo Martinotti. Segue un affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

Colore giallo paglierino carico e limpido, perlage fine e persistente. All'olfatto sorprende l'odore di frutta, crosta di pane e vaniglia, dovuto alla lunga fermentazione nei lieviti. Vino autorevole dal gusto profondo.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Aperitivo ideale, si sposa a qualsiasi portata. Consigliato con antipasti freddi, caldi e pesce. Spumante da meditazione.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

ALCOOL: 12,5% vol.

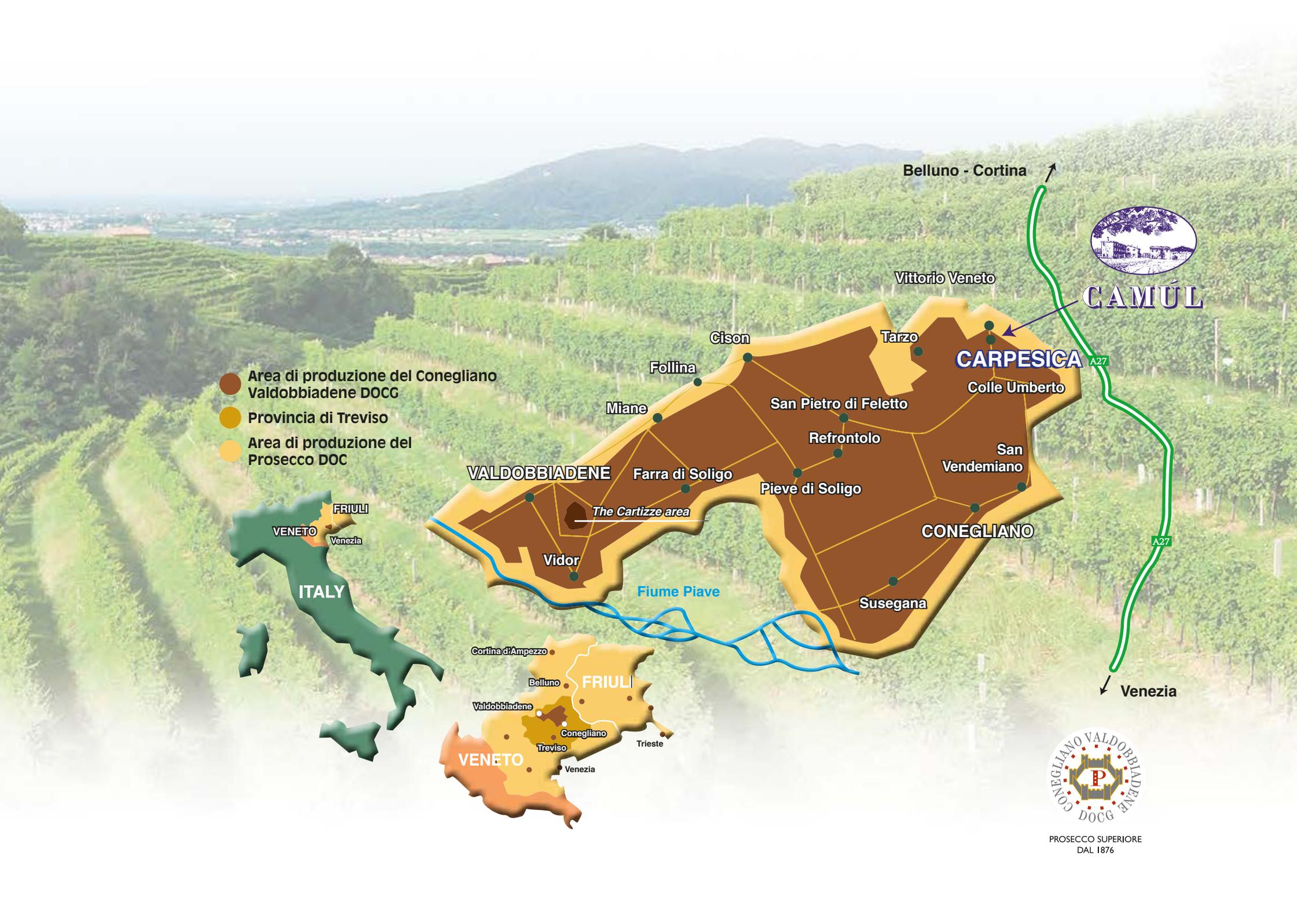
ACIDITÀ TOTALE: 6,50 g/l

ZUCCHERI: 5 g/l

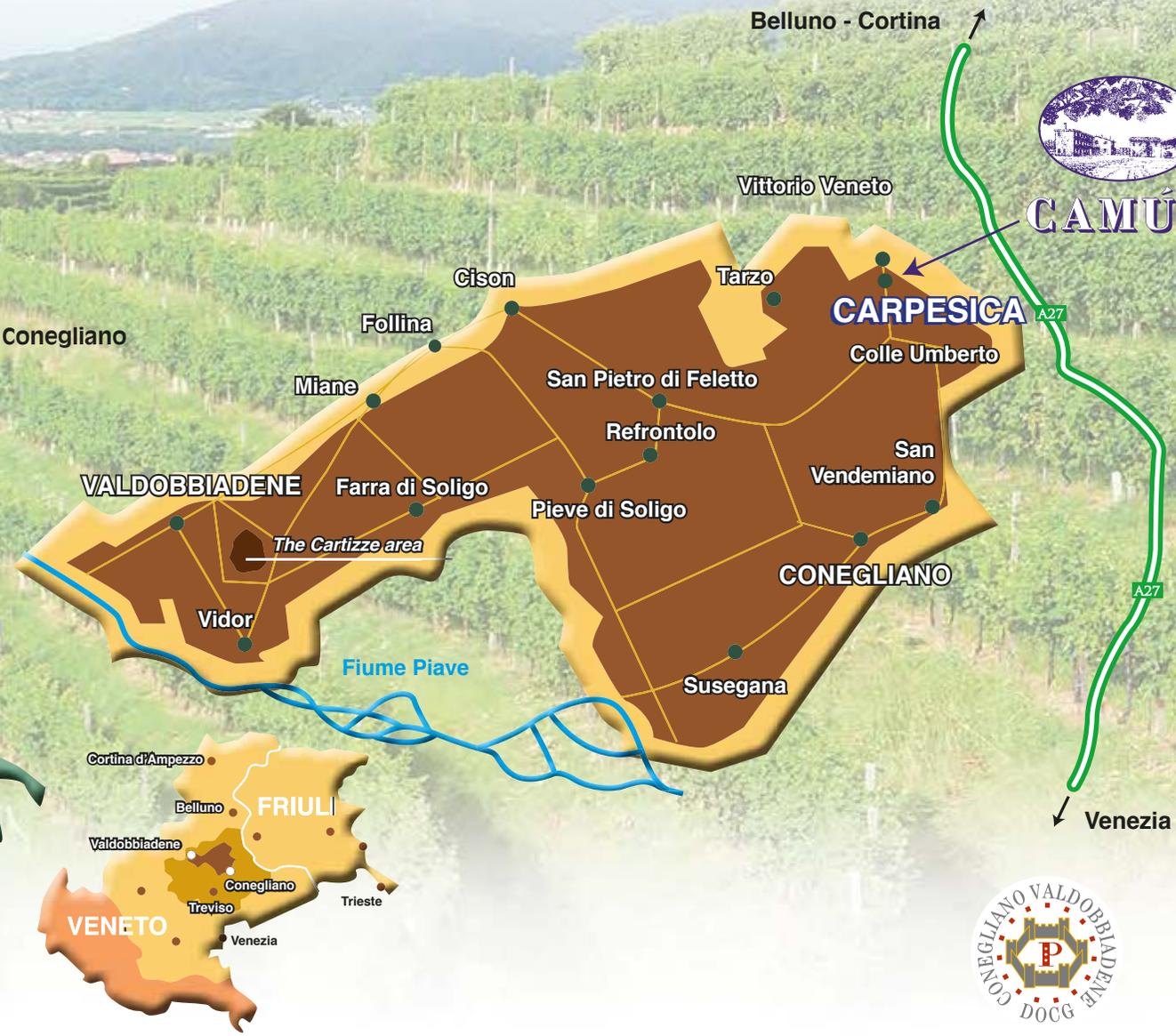
PRESSIONE: 5 atm



Il nome Camùl deriva da una piccola porzione di terra situata nella zona di Carpesica, dove la mia famiglia fin dai primi del '900 coltivava il fiore della produzione vinicola. Oggi i vini Camùl rappresentano per questa azienda l'eccellenza che sono fiero di offrire alla vostra degustazione.



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



**CAMUL**



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](mailto:info@vintonon.com)

[www.camulvini.com](http://www.camulvini.com)



Casa fondata da Pietro Tonon nel 1936