



CAMUL®



ROSSO DEL CAMUL®

Vitigno:

Cabernet Sauvignon e 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:

In 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, per poi essere imbottigliati insieme. 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 organolettiche:

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 versarlo poi in un decanter.



Alcool: 13,50% vol.

Acidità totale: 5,50 g/l

Zuccheri: 3 g/l

