



CAMUL



19.36 BIANCO RISERVA

1st edition

Limited production not exceeding
2700 bottles

new



Variety:

From aromatic white Sauvignon grapes.



Production area:

Veneto and Friuli.



Winemaking:

"White winemaking", after soft pressing of the grapes. During fermentation, that takes 15-20 days, the temperature keeps around 15-18 °C.



Ageing:

The wine is stored for 15 months in Slavonian oak barriques and then it refines for about 4 months in the bottle. A board of experts takes a severe analytical and tasting examination before marketing the wine.



Tasting notes:

Bold straw colour with light greenish nuances. The aroma is mature and reminds of balsamic notes, fruits and spices.



Food pairing:

Perfect with so many dishes, above all vegetarian, it also pairs well with tuna Carpaccio or grilled scallops.



Serving temperature: 10-12 °C.

The wine should be uncorked half an hour before pouring it into a decanter to enhance its special features.



Alcohol content: 13,00% vol.

Total acidity: 5,50 g/l

Sugar: 4 g/l

Fatto di un lungo lavoro che racchiude una continua ricerca e tutta la nostra passione per il vino, sempre avendo Riserva di cui la natura ci offre. Ottenuto scegliendo come da nostra tradizione le barrique e le annate migliori per poter esprimere ed esaltare al meglio le proprie caratteristiche organolettiche. Si tratta di un'edizione Camul esclusiva, con una produzione limitata, non superiore alle 2700 bottiglie per offrire ai nostri estimatori la massima Qualità.