



CAMUL



BIANCO DEL CAMUL®



Rebsorte:

Pinot Grigio und Chardonnay.



Anbaugebiet:

Das steinige Gebiet zwischen Conegliano und Treviso, den Piave Fluss entlang.



Weinbereitung:

"In bianco", ohne Schalen. Der Most gärt für 15/20 Tage bei 15-18 °C und dann bleibt bei einer kontrollierten Temperatur in Tanken.



Alterung:

Der Wein lagert für 6/8 Monate in Fässer aus slawonischem Eichenholz (lt 225-550) und verfeinert für weitere 8 Monate in der Flasche.



Organoleptische eigenschaften:

Ein leuchtendes Strohgelb, das zu einem kräftigen Gelb tendiert. Sein Bouquet erinnert an verwelkte Blumen und Heu, das Aroma ist kräftig und harmonisch.



Passt zu:

Er passt gut mit Risotto, Fischsuppe, weissem Fleisch und Käse.



Servier temperatur: 12-13 °C.

Am besten die Flasche eine halbe Stunde vorher öffnen und den Wein in eine Karaffe gießen.



Alkoholgehalt: 13% vol.

Gesamtsäure: 5,50 g/l

Restzucker: 4-5 g/l