



CAMUL



BIANCO DEL CAMUL®

Vitigno:

Pinot Grigio e 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:

In 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:

6-8 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, importante.



Temperatura di servizio: 12-13 °C.

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



Alcool: 13% vol.

Acidità totale: 5,50 g/l

Zuccheri: 4-5 g/l

