



CAMUL



19.36 BIANCO RISERVA

1ª edizione

Produzione limitata di 2700 bottiglie

new



Vitigno:

Da uve aromatiche Sauvignon.



Area di produzione:

Veneto e Friuli.



Vinificazione:

"In bianco", per mezzo di 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, 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. I profumi sono maturi e rimandano a note balsamiche, fruttate e speziate.



Abbinamenti gastronomici:

Perfetto con carpaccio di tonno o delle capesante alla griglia.



Temperatura di servizio: 10-12 °C.

Si consiglia di aprire la bottiglia mezz'ora prima di berlo, per esaltarne le speciali caratteristiche aromatiche.



Alcool: 13,00% vol.

Acidità totale: 5,70 g/l

Zuccheri: 4-5 g/l

Fatto di un lungo lavoro che racchiude una continua ricerca e tutta la nostra passione per il vino, sempre accende. Rispetto di noi che lo abbiamo creato. Ottimo, scegliendo come da sempre l'ambiente di lavoro e la nostra migliore per poter esprimere ed esaltare al meglio le proprie caratteristiche organolettiche. Il frutto di un lavoro Camul esclusivo, con una produzione limitata, ora sappiamo che 2700 bottiglie per offrire ai nostri estimatori la massima qualità.