



CAMUL®



DEDICATO 2018



Rebsorte:

Merlot in Reinheit vinifiziert.

Der Ertrag pro Hektar wurde auf 60/70 Doppelzenter Trauben gebracht, mit einem entgeltigen Weinertrag von 60-65%. Dadurch soll eine Bessere Qualitaet erzielt werden.



Anbaugebiet:

Die steinigen Boeden am Fluss Piave, zwischen Conegliano und Valdobbiadene.



Weinbereitung:

"In rosso": Der Most verbleibt etwa 15-20 Tage lang in Kontakt mit den Schalen und wird anschließend in Barriques verfeinert. Ein Teil der Trauben wird jedoch getrocknet, bevor sie gepresst und in kleinen Holzfässern vergoren werden.



Alterung:

Pinot Nero und Cabernet Sauvignon lagern getrennt für 18/24 Monate in slawonischen Eichenfässer. Dann werden sie zusammen abgefüllt und der Wein verfeinert für 6/8 Monate in der Flasche.



Organoleptische eigenschaften:

Besonders intensive rubinrote Farbe, Aroma von reifen roten Früchten, Brombeeren, Pflaumen, Vanille und Röstnoten. Der Geschmack ist elegant und vollmundig, mit einem harmonischen und lang anhaltendem Abgang.



Passt zu:

Besonders angenehm zu ersten Gängen mit kräftigen Saucen, Grillfleisch, Braten, Wild und reifem Käse. Perfekt als Meditationswein.



Servier temperatur: 18-20 °C.

Es empfiehlt sich, die Flasche mindestens eine halbe Stunde vor dem Trinken zu öffnen und anschließend in eine Karaffe zu füllen.



Alkoholgehalt: 14,50% vol.

Gesamtsäure: 5,70 g/l

Restzucker: 5 g/l