



CAMUL



DEDICATO 2018

Vitigno:

Merlot vinificato in purezza.

Il rendimento per ettaro è stato portato a 60/70 quintali di uva, con una resa finale in vino del 60-65%. Questo per ottenere una qualità migliore.



Area di produzione:

In zone sassose del fiume Piave, tra Conegliano e Treviso.



Vinificazione:

"In rosso": il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 15/20 giorni e successivamente affinato nelle barrique. Una percentuale delle uve, invece, subisce un appassimento per poi essere pigiate e fatte fermentare in piccole botti di legno.



Invecchiamento:

Il tutto subisce un affinamento in botti di legno da 225 e 500 litri per circa 24 mesi. Il vino dopo un attento controllo analitico, e dopo aver ricevuto la menzione di DOC Venezia Riserva dall'ente di controllo, viene messo in bottiglia dove riposerà per altri 12 mesi.



Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino particolarmente intenso, profumo di frutta rossa matura, mora, prugne, vaniglia e tostatura. Il sapore si presenta elegante e corposo, con un finale armonico e persistente.



Abbinamenti gastronomici:

Particolarmente gradevole con i primi piatti dai sughi decisi, con carni grigliate, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Perfetto come vino da meditazione.



Temperatura di servizio: 18-20 °C.

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



Alcool: 14,50% vol.

Acidità totale: 5,70 g/l

Zuccheri: 5 g/l

